



最新のデジタル技術を導入し
食の未来を切り開く空間が誕生



オープンキッチン



セントラルキッチン



デジタルサイネージ



撮影スタジオ

「デジタル技術を活用して飲食店、そして食の未来を支えていけたら」と話す代表取締役社長 牧野克彦さん

今と未来をらせん状につなぐことをイメージしたシンボルオブジェが目立つスタイリッシュな空間。アロマシューターによる香りの体験、サイネージで商品棚を再現することでMR(マーケットリサーチ)が可能になり、販売シーンや食のシーンの提案など、ユニークなアプローチがさまざまな



なかなか行くことができない店の味が楽しめる「食の北海道遺産」シリーズ

GOKAN
北海道みらいキッチン

アイビック食品はたれやだし、スープなどを製造する調味料メーカー。ラーメン店やホテル、レストランなどが作り上げた豊かな味わいを再現したり、要望に合わせた新たな味の提案なども行う。その実績は3000種以上！小ロットでの依頼も受けるなど親身な対応も好評だ。また、手掛けるプロジェクト「食の北海道遺産」では地元人気店の味を商品化。その美味しさを食卓に、そして未来へとつなげることに力を注いでいる。そんなアイビック食品が2021年9月にオープンさせたのが「GOKAN」北海道みらいキッチン。五感を刺激するさまざまな仕掛けは最新のデジタル技術によるもの。食の楽しさや驚きを体験できる場、そして商品開発や情報発信の場としても注目だ。

アイビック食品 株式会社

<http://ibic.info/>

札幌市東区苗穂町13丁目1-15 TEL 011-788-7711

営業時間：9:00～18:00 定休日：土・日・祝

GOKANご利用方法についてはお問い合わせください

詳しい施設
紹介はコチラ

