



「コルン札幌」の入り口に2台設置。アウトドア飯に注目だ



本社・工場にある「GOKAN〜北海道みらいキッチン」は、味覚、聴覚、嗅覚、視覚、触覚の五感を刺激し、企画開発から試作、パッケージデザインまでトータルに食の提案をする施設。「タレ、だし、スープを中心とするOEM商品の製造がメインですが、今後はオリジナル商品も増やしていく予定です」と江原さん。令和3年11月には、スノーピーク、ティムコ、アイビック、同社による合弁会社「株式会社キャンパースアンドアングラズ」を設立。今後はアウトドアの新ブランド開発も視野に入れている

nanacoやWAON、楽天Edy、LINE Pay、auPAYなどの電子マネーも使えるので便利。カードはもちろん、決済ブランドを選びスマホで読み取り決済も可能



増えています
24時間営業。肉、魚、カレー、ラーメンまで！



ススキノにあるジンギスカン専門店「蝦夷屋」の、やみつぎジンギスカン400g1200円。アウトドアにお薦めで、七味と秘伝のタレをブレンドした病みつきになる旨辛味

道内の有名店から、釧路の食肉工房「よしやす」のぶたまんセットやザンタレセット、「もち米の里 ふうれん特産館」のクリーム大福、「北からの贈り物」のアイスなど

アウトドア飯と掲げた自動販売機には、自社のオリジナルカレーをはじめ、ススキノにある「蝦夷屋」のジンギスカン、「さっぽろ食販」の菊脂大トロ豚ホルモンなどが並ぶ



人気の自社オリジナルカレーは、ジンギスカンのタレが隠し味！たまねぎたっぷりチキンカレー180g×3袋で特別価格600円（通常900円）。たまねぎの甘みを生かしたマイルドだけどコクのあるカレー



お得な自社商品や有名店の味
手軽で旨い！ アウトドア飯

アイビック食品

アウトドア飯・銘店
グルメの自動販売機

札幌

「コロナ禍で販路に困っている飲食店をサポートしたい。また、外食応援として物販で飲食業界を盛り上げたい。そんな思いから自動販売機を設置し、アウトドアを強みとする当社らしい品ぞろえにしています」と話す、アイビック食品のデザイナー・江原咲野花さん。

同社はさまざまな企業や飲食店とのつながりを持ち、業務用から物販品まで多彩なニーズに対応した、タレ・だし・スープを製造する調味料メーカー。近年は同グループである、釣具・アウトドア用品総合卸商社アイビックと、総菜開発とも連携してアウトドア向けのオリジナル商品の開発に力を注いでいる。自動販売機は、フィッシングとアウトドアライフの専門店「コルン札幌（アイビック運営）」前に設置。同店の利用客にマッチした、キャンプをより楽しめるアウトドア飯を中心に、道内の有名店グルメも販売する。

●アイビック食品 ● 設置場所：札幌市手稲区富丘3条4丁目11-1 フィッシング&アウトドア「コルン札幌」（自動販売機は24時間利用可能）
問い合わせ：011・788-7711（アイビック食品代表 8:30～17:30）