

佐賀冷凍食品株式会社

コロナ禍で業務用卸部門の低迷が続く中、当社の高い調理・冷凍技術を活用し飲食店とタッグを組み、付加価値の高い商品開発を行い、イエナカ消費等へのニーズに対応しウィズコロナ・ポストコロナへ対応する。

冷凍料理 # 手作り感 # イエナカ需要 # 地域連携

現状

食料品製造業

近年、大型スーパーが参入し、地元スーパーとの付き合いが深い当社の売上が減少。

さらに飲食店への業務用食材の卸部門においては、コロナ禍により大きく減少。

2年後の事業承継にあたり、地元事業者とのローカルビジョンの共有を軸に再構築を検討。

成長イメージ

食料品製造業

冷凍食品ではなく、手作り感のあるこだわりの商品「冷凍料理」により他社と差別化。

有名店や地元名店の味の商品化を目指し、イエナカ消費の日常的な需要への販路開拓。

飲食店はもとより、漁業者、農業者とも連携を組むことで新たな商品開発および事業の創出が見込まれる。



中華コラゴ商品例



洋食コラゴ商品例



洋食中華チラシ

VOICE

思いを同調できる企業、支援機関と進めていくことが大事。そのためには自らの情報を発信出来るかが重要。

POINT

支援機関への自社課題と他社情報の共有により、連携のマッチングをお願いし、事業計画へ反映することがポイント。

会社概要

代表者：古賀 正弘 / 住所：佐賀県小城市芦刈町芦溝128番地3
資本金：2000万円 / 従業員数：19人 / TEL：0952-66-4521
Mail：t-koga@kanesue-saga.jp / HP：https://kanesue-saga.jp

商品の強みを集めて作る食の創造集団と
商品開発体制の構築事業

事業再構築