

株式会社 クッキングサポートサービス

〈事業計画名〉安心、安全で尚且つ地域密着の食品の製造



冷凍商品専門から常温商品へ対応範囲の拡大 小規模顧客の需要に応える生産体制の構築

事業の背景

冷凍専門では対応できない常温商品の要望

当社は元々調理代行・食品加工業として飲食店を中心に料理・加工食材などの冷凍食品の製造を行っていた。

自社サイトにて小ロット試作・生産専門としてアピールを開始したところ、小規模店舗や農家等生産者から問い合わせが相次いだ。配送コスト・保管設備・衛生面等から常温商品の要望が多く、冷凍での製造のみである現状では受注に至らない案件も多かった。

そこで要望の多い常温保存商品を開発すべく、小型レトルト機を導入し、受注機会喪失の解消と更なる新規案件の受注を目指した。

事業の成果

レトルト食品生産体制の構築

本事業において、小型レトルト機と真空機の導入を行った。これにより常温保存できるレトルト商品の小ロット・短納期受注生産に対応する生産体制が実現。

単純な製造コストは冷凍商品に比べ若干上がるが、その分配送や保管のコスト減、衛生品質向上などメリットは大きく、顧客においても十分に理解してもらえる程度であるとする。

常温保存商品の対応開始を顧客へ伝えたところ、既存顧客や新規顧客を含め早々に具体的な案件へ発展する問い合わせを受けるなど良い反応があった。小規模店舗や生産者へローリスクな商品加工の提案を進める目途が立った。



株式会社クッキングサポートサービスの概要

小ロット特化の調理・食材加工代行業

当社は関西の中堅ファミレスチェーンのセントラルキッチン勤務の調理師が集まって2008年に創業し、あらゆる企業向けに食品委託加工、オリジナル食品のOEM開発、セントラルキッチンの代行サービスを提供。

特に「小ロット」に特化しており、食材や加工内容にもよるが約30kg程度の試作レベルから対応可能。

大手・中堅食品製造会社では手を出しにくい小規模事業者や生産者をターゲットとして、扱いに困っている在庫野菜やジビエ肉、端材などを使用したレトルト食品の提案など、小回りの利く事業を展開している。



●主要設備

回転釜	3基	100kg前後のソース・スープの製造
ガスレンジ	10基	30～60kg前後のソース・スープの製造
ティルティングパン	2基	炒め調理、60kg前後のソース・スープの製造
ミキサー	1基	ハンバーグの混ぜ合わせ、パウダーミックスの製造
ジェットオープン	1基	ハンバーグの焼成やお肉の焼成の製造
小型レトルトマシン	2基	レトルトパックを希望される商品の製造
真空タンブラー	1基	肉類のタレ漬けの製品製造
その他	ミンチマシン/ソース充填機/金属探知機/真空包装機/コロッケマシン等	

今後の展望

インターネット上の「道の駅」的存在に

現在、当社の業務範囲としては食品の製造までであり、製造した冷凍食品やレトルト食品を顧客に納めて完了である。

その後は顧客が自由に販売・展開してもらえる状態であるが、生産者などはその手段・伝手がなく、冷凍・レトルト化してもその在庫を抱えたまま、どうすれば良いか分からない、というケースがあった。

そこで、当社のサイト上にECサイトのような電子商店街を作り、インターネット上の「道の駅」のような販売チャネルを構築したいと考えている。

販売手段や伝手を持たない顧客の救済、いずれ展開したいと考えている自社オリジナル製品の販売、生産者同士や小規模飲食店との新たなコラボによる新商品開発等、色々な可能性が考えられる為、実現に向けて邁進したい。



株式会社 クッキングサポートサービス

業種分類 食料品製造業

事業内容 食品加工・製造・販売/食品仕入れ/卸売り/商品企画・開発/店舗経営

代表者名 代表取締役 山崎 圭三

所在地 奈良県北葛城郡上牧町上牧 4064-1

連絡先 TEL:0745-71-5120/FAX:0745-71-5124

ホームページ <https://www.cookingsupportservice.co.jp/>

E-MAIL info@cookingsupportservice.co.jp