

募集①：新規事業

北海道発の新たな商品につながる、ストーリー性のある食品・食材

- ✓ 機能性評価の有無を問わず、北海道発の商品・ブランドにつながる農産物・水産物等（未利用資源を含む）を募集します。ストーリー性のある食材と当社の商品開発・製造力を掛け合わせ、当社が主体となって商品企画・試作・製造・販売まで一緒に検討します。さらに、新千歳空港での協力店舗、当社が指定管理を行う道の駅での試食・物販など、実際の売場を活用したテストマーケティングも可能です。

キーワード

北海道産食品

- 【具体例】 「地域性・希少性など、ストーリーを持つ食品・食材」—— 産地や作り手、生産背景を商品価値として打ち出せる など
「研究により新たな価値が見えてきた食品・食材」—— 特定成分を多く含む、品種・産地で成分が異なる など
「未利用・低利用の食品・食材」—— 規格外品や未利用部位として十分に活用されていない など

募集②：共同研究・開発

たれ・だし・スープ等の賞味期限延長・品質保持技術

- ✓ 当社が製造するたれ・だし・スープ等の液体調味料、惣菜を対象に、味や品質を保ちながら賞味期限を延ばす技術を募集します。提案頂いた技術を当社の商品・製造工程に適用し、賞味期限延長につながる活用方法を一緒に検討します。食品分野での実績は問わず、他分野で培った技術の応用提案も歓迎します。

キーワード

ロングライフ

- 【具体例】 「包材・容器」—— 酸素・光・水分を通しにくい包材・容器、内容物の品質を保つ機能性包材 など
「加工・殺菌」—— 風味・色への影響を抑える加熱処理、非加熱処理、殺菌条件の工夫 など
「充填・密封」—— 酸化・微生物増殖を抑える充填方法、容器内の空気を減らす方法、密封性を高める方法 など

スタートアップ・研究者等へのメッセージ

これまで食品OEMを中心に、顧客ニーズに応じた商品開発・製造を手掛けてきました。現在は、そこで培った開発・製造力を生かし、北海道の食材を自ら発掘・磨き上げ、商品化からブランディング、道外・海外への発信まで担う事業へ領域を広げています。地域食材を生かした商品開発に加え、農業分野への展開や、江差町での新たな道の駅の運営・飲食・物販など、地域と直接接点を持ちながら北海道の食の価値を形にする取組も進めています。

関連リンク

- アイビックフーズラボ [\[外部リンク\]](#)
- 商品情報・PB商品開発／商品ラインナップ [\[外部リンク\]](#)

募集テーマに関連する実績・アピールポイント

事業実績：

たれ・だし・スープ等を中心に、累計3,000種類以上の商品を開発・製造。小ロット製造や、家庭用・業務用の多様な容器・商品形態に対応し、商品企画・試作から製造まで幅広く手掛ける。ISO22000認定工場。

企業HP

