

試作・実証・製造 プラットフォーム

相談
無料

北海道の豊かな食材
を活用した商品試作や
OEMを受託いただける
パートナー企業を紹介
します。



北海道産の原材料を
北海道内で加工して
みませんか？
お気軽にご相談くだ
さい。

食品の開発には多くの技術要素が必要とされていますが、1社で全てを賄うのは困難な場合があります。このため、道内はもとより道外の大学・研究機関・企業の参加を得て、企業の商品開発ニーズに応える仕組みとして、「試作・実証・製造プラットフォーム」を構築しました。

▶詳細はこちら



プラットフォームパートナー企業から適切と
思われるパートナー企業を紹介します！

相談企業



道産食材を
使用した
冷凍スイーツを
作りたい！

道産農産物を
フリーズドライ
加工したい！

北海道内で道産
食材を使用した
食品のOEM先を
みつきたい！



パートナー 企業



カット・
冷凍・乾燥
(フリーズドライ・
スプレードライ)
加工できます！

殺菌加工
(レトルト・
過熱水蒸気)
できます！

抽出・
濃縮・分離
などが
できます！

その他想定事例

- ・加工技術の開発、技術開発のための競争的資金の獲得支援
- ・新商品の試作の協力機関、企業の紹介
- ・新商品の小規模(一部工程)製造委託先の紹介
- ・機能性成分の抽出技術の開発と試作 など



企業間で商談



- ・商品の開発
- ・試作
- ・OEM生産 など

試作・実証・製造プラットフォーム成功事例

レトルト加工のOEM先紹介事例

相談

BtoB向けニシン加工事業者が、一般向けにレトルト商品開発を希望。

マッチング

道総研の技術指導と、プラットフォームからOEM先を紹介し、試作・開発を実施。

OEM

「骨まで食べられる 柔らかく 一夜干しにしん」として商品化!



フリーズドライ加工のOEM先紹介事例

相談

北海道産パプリカの規格外品の利用について相談。

マッチング

フリーズドライ加工技術に着目し、パートナー企業を紹介。

試作

パートナー企業でフリーズドライの試作実施。鮮やかな色と風味を残したことから、規格外品の新たな食材利用の可能性が広がった!



その他にも

「有機JASTマトジュース」と「甘酒」をブレンドした商品を開発したい。

▶ 製品化に向けた試作などの技術サポートを実施、製品化。

道産水産品の低利用部位を活用した商品を開発したい。

▶ 製品化に向けた試作などの技術サポートを実施、スナック菓子に近い食感の新商品を開発、製品化。

特産品であるウニを活用したお茶漬けの素のOEM先を紹介してほしい。

▶ パートナー企業にてOEM製造をすることが決定。

お申込み・お問い合わせは

北海道経済連合会 食クラスターグループ 札幌市中央区北1条西3丁目3 札幌MNビル8階

TEL:011-221-6117 FAX:011-221-3608 E-mail:foodcluster@dokeiren.gr.jp URL:http://www.dokeiren.gr.jp/h-food/

公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団) 地域クラスター創造支援部 札幌市北区北21条西12丁目 コラボほっかいどう

TEL:011-708-6526 FAX:011-708-6529 E-mail:chiiki@noastec.jp

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 江別市文京台緑町589番地4

TEL:011-387-4132 FAX:011-387-4664 E-mail:food-soudan@hro.or.jp

一般社団法人 北海道食品産業協議会 札幌市中央区大通西8丁目2 北大通ビル5階

TEL:011-241-6447 FAX:011-241-6730 E-mail:hofia@cocoa.ocn.ne.jp