

センター活用事例

設備投資



エビフライの衣率は40%以下。おいしく、手軽に食べられる商品に魅了され毎週注文するリピーターも多い。



厳選素材が魅力！ 高品質な冷凍食品専門店

東冷フーズ(東北冷凍販売有限公司)

〒010-0802 秋田県秋田市外旭川字堂ノ前4-4 TEL. 0120-110-444/018-865-5011 FAX. 018-865-5066
<https://www.ebikanisakana.com>



「品質とおいしさに何よりもこだわっています」と姉崎さん

素材を吟味した本物の味

食欲をそそるエビフライや魚がプリントされた小型トラックを秋田市内で見かけたことがあるかも知れない。冷凍・チルド商品を中心に、卸・小売、宅配、加工製造を手掛けている東冷フーズの販売車だ。1977年の設立以来、保冷車で顧客のもとに出向き、丁寧に商品を説明しながらの対面販売を続けている。

「味と品質を重視しているのだから、価格は決して安くありませんよ」と語るの代表の姉崎一輝さん。味噌の調合から自社で行うというさばの味噌煮のほか、漬け魚の「魚邑」シリーズや人気のエビフライは素材を直接仕入れ、自社工場で丁寧に仕込む。高品質な手作りの味を、温めるだけ・焼くだけ・揚げるだけで楽しめるため、「東冷フーズの商品を一度食べたら他の商品が食べられない」というリピーターが多く、顧客からの紹介でファンを増やしている。また、巣ごもり消費の後押しを受け通信販売での受注も増えており、遠く沖縄からも注文が入る。

もっとおいしく、高品質に

顧客の要望に応えながらの、手作業ならではの少量多品目展開と日配品等の仕入れ販売で、取扱品目は現在約400種を数えるが、低価格を強みとするスーパー等とは品質とサービスで一線を画している。2019年には冷凍食品の更なる品質向上を目指し、活性化センターの設備貸与事業を利用してブラストチラー(急速冷凍機)を導入した。

「おいしさをそのまま閉じ込めることができます。急速冷凍することで、かまぼこやさつまあげといった調理済み食品も、解凍によって食感が損なわれることがなくなりました」。

商品力向上と共に、顧客サービス向上と業務効率化のための技術開発も模索している。現在は宅配営業効率化のためのソフトを開発中だ。

「自信をもっておいしいと誇れる商品。ぜひもっと多くの方に食べていただけるよう販売に力を入れていきたいですね」。

活用事例

設備投資の支援

設備の導入により、経営基盤の強化を目指す企業に対し、必要とする設備を割賦販売またはリースします。

お問い合わせ 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702