

勤務先名	会社URL	事業内容	自社の強み	交流会で求めていること
株式会社グローバルプラス	<a href="https://www.blast-tour.com/japan/">https://www.blast-tour.com/japan/</a>	旅行業 テントサウナイイベント主催 たこ焼き教室 道頓堀たこ焼きクルーズ 貸別荘運営	大手旅行会社の指名NO1の添乗員時代に培った、旅行現場での対応力がイベント運営にも活かされています。 顧客目線での細やかな心遣いにも定評を頂いております。	サウナイイベントの際に、マッチする食品 サウナイイベント時に、食品を提供いただけるパートナー
有限会社高麗食品	<a href="https://www.kimchi.jp">https://www.kimchi.jp</a>	日本一のキムチ激戦区大阪生野で祖母がキムチ屋を始めて50年。 現在は、3兄弟で商売をさせていただいています。 関西圏のスーパーほぼ全てにお取引していただける様になり「大阪で一番キムチを売る会社」となりました。最近、人気急上昇のチャンジャの製造量は日本でもトップクラスで、某回転寿司チェーンでも取り扱っていただいています。 「自分が食べて美味しい物」を売るのが大好きで、最近はキムチ煎餅をすすめています。	韓国産まれ韓国育ちの祖母が作る本場韓国の家庭の味を代々引き継ぎ、日本生まれの自分たちでアレンジしています。手造りなので小ロット生産も得意です。	今のところ、明確にはありません。 美味しい物が作れて、販売できる「縁」につながればと思ひ参加申し込みさせていただきました。
株式会社デザインポケット	<a href="https://www.designpocket.co.jp/">https://www.designpocket.co.jp/</a>	千日前道具屋筋商店街で食品サンプル製造販売事業を営んでおります。 店頭には大きなお肉のディスプレイがあり、業務用だけでなく雑貨や制作体験など観光のお客様にも人気です。	創業時デザイン事務所だったという事で、お客様に寄り添ったデザインを盛り込んだ造形が得意です。スタッフは弊社の運営する職人養成スクールの卒業生を採用しています。	食品サンプルの新たなカタチを常に模索しております。
Monica web	<a href="https://monica-web.com/">https://monica-web.com/</a>	Webデザイナー、webサイト・ECサイト構築、集客コンサルタント	web業界歴18年。マーケティング知識を活かし、売り上げをあげるwebサイト作りを行っております。	好きな「食」分野への手伝い如果能したら、どんなに楽しめたいという思いがあり、フードビジネスを行っている事業者様のサポートをさせていただきたいと思っております。web分野にご興味のある方がいらっしゃいましたら、ぜひ情報交換をさせていただきたいと考えております。無理な営業はいたしませんのでご安心くださいませ。
大醬株式会社	<a href="https://www.dai-sho.co.jp/">https://www.dai-sho.co.jp/</a>	大醬は、寛政12年（1800年）に河内屋又兵衛が堺で創業した河又醤油を前身とし、昭和45年（1970年）に「大阪醤油」由来の現在の社名で設立されました。堺は江戸時代初期から中期にかけて全国屈指の醤油の産地であったと記録にあります。現在は大醬1社が残るのみとなりましたが、醤油造りにかけてはその伝統の製法を引き継いでおります。	大阪唯一の醤油醸造メーカーとして、大阪産（もん）名品の認定を頂いております。大阪の醤油をベースに大阪の味の調味料を作りあげていきます。幅の広い規格にてご提案できます。	2025年大阪関西万博の開催に向けた商品作りに取り組んでおります。大阪を拠点とした事業者とのコラボ商品、また大阪をターゲットにした商品作りで大阪に来てくださるお客様に喜んでもらえるようなアイデアと一緒に考えていただける仲間・パートナーを作っていきたいと考え参加させていただきました。
スパキリ商店株式会社	<a href="https://subakiri.net/">https://subakiri.net/</a>	クラウドファンディングのプロデュース これまで700件以上のクラウドファンディングを実施しています。 ・マーケティング担当と打合せ実施 ・ライターが取材して文章作成 ・デザイナーがサムネイルデザイン ・申請作業も代行 上記で丸投げでクラウドファンディングを実施できます。	クラウドファンディングのプロデュース件数は年間300件以上で日本で一番クラウドファンディングを実施している会社です。	飲食店のPRや商品の宣伝にクラウドファンディングを活用したい方のお役に立てます。
東亜成型株式会社	<a href="https://toaseikei.com/">https://toaseikei.com/</a>	当社は自動車シートのウレタン発泡型が主力事業ですが、焼く・蒸す・揚げる・煮るの調理が1台できるグリルプレート「グリルQ」を開発しました！ 「美味しい食事にコミュニケーションをプラスする」をコンセプトに誰もが食事を通じて会話が生まれることを願っています。 アルミ製で軽く熱伝導がよく、キャンプ等の直火でも調理可能でレシピは無敵大です！ What do you cook? さあ、あなたなら何を作りますか？	自動車ウレタンシート用金型製作の技術を生かして発送や想いをすぐにカタチにします！このグリルQもすぐに試作を製作し、改善点があればすぐにトライし完成させました。	フードビジネスに関しては初挑戦です。 皆様の素材で色々なレシピの開発ができればと思っております。 一緒にレシピ開発をしていただける方とお話しできればうれしいです。 また独自の調理器具の開発のご相談も是非！ まずは一緒にグリルQで食事に付き合ってくれる方大募集です！

勤務先名	会社URL	事業内容	自社の強み	交流会で求めていること
株式会社エコまるオーリーブ技研	<a href="http://www.ecomarukun.com">www.ecomarukun.com</a>	オリゴ糖発酵資材、土壌、微生物を組み合わせた天然素材でリサイクル可能な循環式浄化システムを製造販売しております。 このシステムを使用して、汚水を浄化させた水を循環し、汚物の汲み取りをなくした 循環式水洗トイレを（土壌型、濾材型の2タイプ）販売しております。 また、バイオマスエタノールの実験を秋田県立大学で成功させ、廃棄物を循環させるバイオマスエタノール事業を展開予定です。	「特許第6915778号微生物含有浄化材の製造方法及び被処理水の浄化方法」この浄化システムは当社だけで、このシステムでトイレ以外のバイオマスなど循環型社会に貢献できる技術です。	今回、オリゴ糖発酵資材などを用いて、バイオマスエタノールの技術を確立して事業化を目指しております。簡単な設備で製造が可能です。 具体的課題：ビールメーカーのホップの搾りかすを有効利用します。 方法：縛りカスを当社技術で蒸留させて、液体は、アルコールにします。残渣は、良質な飼料や肥料にします。 パートナーは、酒造会社、レストラン、植物工場、食品加工会社様など廃棄、残渣処理に課題のある会社さまです。
はっぴいおかん	<a href="http://happy-okan.com/contents/profile.html">http://happy-okan.com/contents/profile.html</a>	大阪の地元 羽曳野市の美味しい いちじくを100%使用したいちじく食品を考案 開発 販売しております。地元の無花果で何かお役に立ちたいと想いと地域活性にと想いで立ち上げました。大阪産（もん）認定 農林水産省 近畿農政局長受賞(地産地消優良活動表彰) とても珍しい食べて笑顔になっていただけるいちじく食品です。大阪いちじくプリン 大阪いちじくサブレッコ等 SDG s に貢献しています。	地元の無花果でとても珍しい大阪いちじくプリン 大阪いちじくサブレッコ販売で昨年NHKほっとニュース関西 はエフエム千葉ラジオ 関西テレビよーいどん隣の人間国宝 読売新聞全国版(お取り寄せ記載メディア多数	多くの方に はっぴいおかのとても珍しいいちじく食品を知って召し上がっていただきたくいような企業様とはっぴいおかの理念が伝わる交流をしたいと思えます。情報収集もしたいです。具体的には販売所を求めています。
株式会社イオ・マーケティング	<a href="https://www.eo-marketing.jp/">https://www.eo-marketing.jp/</a>	大阪のうまいもんを集めた通販サイト「コネクト大阪」、「大阪名店ギフト」を運営しています。大阪のレストランの美味しいもの、物販店、大阪の食品メーカーの美味しいもの、大阪産（もん）の農林水産物など、食の街「大阪」のお取り寄せ可能なグルメをご紹介します、SNSで情報発信も行っています。 飲食店の販促コンサルティングや、広告制作、WEB制作、動画制作、SNS事業など販路拡大のお手伝いに関わる事業に携わっております。	大阪グルメのみを取り扱う地域密着型の通販サイトの為、生産者の想いや、製造されている方、企業の想いなどリアルに汲み取りながら、情報発信しています。地元企業だからこそできる企画にも取り組んでいます。	大阪の食を盛り上げる一員として、多くの大阪の食に関わる方と繋がり、大阪の食と一緒に盛り上げる企画を実施したいと思っています。大阪人だからこそ出来る、大阪の食に対する熱い想いを持つ方と繋がりたいです。 まだまだ、私も知らない大阪グルメが多くあると思っていますので、ぜひ教えていただきたいです。通販可能な商品については「コネクト大阪」に、掲載していただけますと嬉しいです（掲載費は不要、販売手数料のみ）。
サンシャインマン企画		【なかつ胡麻人(ごまじん)】 『杵と臼で搗く胡麻』 京都・ごま専門店ふかほりの販売代理店として、大阪中津を中心に活動するセサミマイスターが、ごま専用の杵と臼で搗いた胡麻を袋詰めまで全て手作業で行い、マルシェやカフェ・喫茶店などで実演販売しているチームです。	製造は機械を使わず、杵と臼でつく完全手作りの実演販売がとてもお客様に好評です。 擦るのではなく、突くことで、酸化を防ぎ、油成分が溜まり、香りが半年抜けないのが、ストロングポイントです。	胡麻の可能性を広げたい。 まだ、体験していないフェスやイベントマルシェなどに、 どんどん参加したいので、いろいろな情報が欲しい。 あと、コラボ商品を積極的に生み出していきたい。 胡麻で世界ツアーを視野に入れているので、 海外の日本食フェアに出たい。そのような経験がある企業様と出会いたい。 是非、この機会に アイデアやチャンスを見つけていきたい。
株式会社レッシュー・インターナショナル	<a href="https://www.ressy-intl.co.jp/">https://www.ressy-intl.co.jp/</a>	1.ヨーロッパから主にバッグ、財布小物類等の舶来雑貨の直輸入卸売りの展開。 2.大手ショッピングモールや、自社サイトのECサイトを通じた小売り業の運営。	オーナー自ら200回以上に渡る海外出張で築いたコネクションを活かし、現地サプライヤーとの直接取引メリットを活かした商品調達力と提案力が強み。 又、人脈を活かした日本製品の海外への輸出協力実績も有り。	長年海外からの輸入ビジネスに携わってきた中で、海外からの日本製品、食品に対するニーズの高まりを実感している。 その為これまでの輸入だけでなく、日本製品の輸出展開を拡大してゆく計画であり、その中で安心安全な日本の食品を是非定番展開したいと考えている。 又通販ルートでの国内販売取引も好調で、拘りのある日本製品や食品に対する強い要望も既に有り、新たな仕入れ先パートナーの開拓を強く希望しております！
株式会社東京スポーツ新聞社	<a href="https://www.tokyo-sports.co.jp/company_about/">https://www.tokyo-sports.co.jp/company_about/</a>	東京スポーツ新聞社は1960年の創刊以来、UFO・河童をネタにするなど独自路線を歩んできました。東スポのほか大スポ（大阪スポーツ）、中京スポ（中京スポーツ）、九スポ（九州スポーツ）と、地域の特性を生かしつつ、独自性、エンタメ性あふれる情報を提供しています。 2021年からは東スポ餃子、東スポからあげ等の「攻める食シリーズ」を展開、第三弾の東スポポテトチップスは関東エリアのファミリーマート等で販売中。	記者によって著名人との信頼関係が築かれており、読者向けの記事のネタとして「食べてもらい、その感想を記事にして」紙面やWEBにて発表が可能 読者の90%が男性で男性向け商品の訴求に強みを発揮する。	現在、大スポとコラボで食品・飲料を開発して下さる企業様を募集中。 東スポを片手にビールを呑む…。そのお供となるつまみを作って、弊社と一緒に育てて行きませんか？ もちろんビールでコラボも大歓迎！大阪土産としてアルコール度数10%を超える「大スポダイナマイトビール」いかがでしょうか？
テンセンス株式会社	<a href="http://www.10sense.co">http://www.10sense.co</a>	天満橋川沿い自家焙煎コーヒー アールジェイカフェ 食べられる食器製造卸 エコブレッソ キッチンカー事業 RJcoffeeoasters	独自のアイデアで企業ノベルティやアーティストコラボ イベントケータリング等どのような形にでも対応できます	飲食関係の仲間や知り合いを増やしたい。

勤務先名	会社URL	事業内容	自社の強み	交流会で求めていること
株式会社TORIKO		あんこ（小豆）の専門店を運営しています。自社（自店）で製造販売しております。	常識に囚われない「あん菓子」を尋常でないスピード感で開発し、提供できる場所です。事業を始めてまだ半年しか経過しておりませんのでアジャイルで進めています。	「常識に囚われない」ということを大切にしておりますので、開発にせよ販路にせよ企画にせよ、共に協力して新しいものを産めるような志のある方と繋がりたいと考えています。些細であっても可能性を感じてくださいましたらお声かけください。
株式会社TA商事	<a href="https://www.ta-shoji.com/">https://www.ta-shoji.com/</a>	「お客様と共に事業を創造・育成し、実現を目指す」「無から有を生み出し、時代の一步先をゆく」をコンセプトに事業展開しています。取扱商品の1つに「村田製作所製 疲労ストレス計 MF100」があり、企業・研究機関・大学・整体院・サロン様などへの営業を行っています。同時に、自律神経について知っていただくためのイベント活動も行っています。自律神経を整える食材や発酵食材に興味を持っています。	「グラマラ酢倶楽部」という倶楽部活動を行っており、「食」に関心を持たれた会員様が多いです。。また自社のセミナールーム（パーカウンター付き）でさまざまな「食」のイベントを開催できます。	「自律神経を整える」や健康について「食」の観点でイベント開催や、発酵についての商品開発などを一緒にいただける企業様を探しています。
Sameway株式会社	<a href="http://sameway.co.jp/">http://sameway.co.jp/</a>	・雑貨、アパレル、食品の輸入・小売、卸業務 ・マーケティングコンサルティング業務 ・輸出入コンサルティング業務、国内商品海外向け卸 ・ODM、OEM業務	究極のカレーで殿堂入り、食ベログでも5年連続受賞の大阪のカレー店、Gharのカレーの冷凍商品を製造販売している唯一の会社であること	今後、継続して商品開発していくにあたり製造工場を探しています。また、商品情報の拡散や認知度を上げる、購入を増やしていくアイデアなど
株式会社大市珍味	<a href="https://daiichinmi.co.jp/">https://daiichinmi.co.jp/</a>	創業64年の業務用水産加工メーカーです。練り製品を中心にスモークサーモンや冷凍総菜、冷凍おせちや介護食に至るまで様々な商品を作り世に送り出しています。	製造設備が国内外に5か所あり、多岐にわたった商品の調理製造が可能。大きな設備投資をすることなくご希望の商品を作ることが可能です。	既存の自社商品を冷凍商品などにして拡販を検討しているパートナーと出会うことを楽しみにしています。自社の設備で出来ること、ぜひともご説明させていただきます。
株式会社ライトハウス	<a href="https://righthouse.co.jp/">https://righthouse.co.jp/</a>	松阪牛を一頭仕入れ、余すところなく扱う焼肉店として2004年に開店したMの焼肉 福島本店。オープン当初、牛を一頭仕入れて扱う焼肉店は珍しく、ましてや高級なイメージの松阪牛ということもあり、時の話題にもなった松阪牛焼肉M。その後、法善寺横丁に2店舗、裏難波に1店舗を展開 又1頭買いで焼肉で使用しない部分を、サンドイッチ 松阪牛弁当などに商品化し店舗販売 デリバリー販売なども行っています。	日本を訪れる外国人のお客様からも支持をいただき、旅行口コミサイト「トリップアドバイザー」の「外国人に人気の日本のレストラン」にて、松阪牛焼肉M 法善寺横丁店が2014年に全国第一位受賞。引き続き2018年も受賞	松阪牛の加工品の開発にあたり、販売先の開拓をしたいと考えています。
wacras		国内向け、 ・食品マッチング事業 ・食品営業代行 ・卸売販売 ・マーケティング、営業サポート 海外向け ・輸出サポート	長年食品事業に携わった経験と繋がりを大切にしながら様々な視点から商材マッチング、営業代行などを行っています。クラファンやOMO販売など新規食品ビジネスにチャレンジしたい起業様と一緒したいと思います。	・来春の大手ディーラー向け提案商材を探している ・卸売商材 地域特性が強い商材を探している ・輸出商材を探している ・営業マンを探している会社、販路先に困っている会社などがあればお話ししたい
オリカ産業株式会社	<a href="https://www.olica.co.jp">https://www.olica.co.jp</a>	弊社は創業明治40年（西暦1907年）、110年以上の実績を持つ老舗折箱店でございます その歴史の中でお客様の声から生まれた製品は実に300種以上 木製・紙製・発泡製（PSP）など多種多様な食品包装容器を取り揃えております	「吉野杉折箱」奈良県「吉野杉」の間伐材を利用したサスティナブルな容器 「ココウッド」在庫スペースを抑えることが可能な「ファルカタ」で出来た容器 「デリカ」漆器のような光沢と重厚感のある「紙」製容器	弊社は食品用パッケージを製造しているメーカーです 弊社のお客様は「容器包装も商品価値を高めるための大事な要素である」と考える商品製造業者の方々です。コロナ禍で外食・中食の様式が変わりました。また、2025年には「大阪関西万博」も開催され、ますますSDGsや環境保全への関心が高まっていくなか、一緒に商品作りができるパートナー様を求めています

勤務先名	会社URL	事業内容	自社の強み	交流会で求めていること
株式会社SANYO-CYP	<a href="https://www.sanyo-cyp.com/">https://www.sanyo-cyp.com/</a>	今年で創業53年を迎える印刷における製版色校正事業を主の業務としています。  今年より販促物に関わる企画・デザイン・撮影事業も発足しました。 特に撮影では自社でキッチンスタジオを設け、フードコーディネーターと大手百貨店の撮影を担当する7名のカメラマンが在籍し、食品撮影にお困りの方に訴求効果の高い写真を提案します。	1特許技術でECサイトから印刷まで高い色の再現性 2企画～デザイン、撮影、印刷までワンストップで対応。 3キッチンスタジオ・フードコーディネーター・経験豊富なカメラマンが在籍	食に関わる皆様のお困りごとを解決するサービスを開発するために、情報収集をしたいと考えます。 皆様の抱えている課題に対してリアルな声をお聞きし、飲食業界に自社が貢献できることをご提案していきます。  また、弊社の撮影事業は食品撮影に特化しています。飲食店の方のお力になる為に共同でサービス展開が出来るパートナーの方を求めています。
株式会社えとこえ	<a href="https://www.etokoe.com">https://www.etokoe.com</a>	オリジナル紙芝居の企画制作	経営理念・パーパスを紙芝居にビジュアル化します。	ユニークな方にお会いしたいです。
有限会社アスピリン	<a href="http://www.aspilin.com">www.aspilin.com</a>	パッケージデザインを得意とするデザイン制作会社	お菓子のミカタという缶のブランドのブランディングからデザインまで行っています。	現在 洋菓子等のスイーツ系のパッケージデザイン関連は多いのですがビールやジンなどの酒類のデザインにとっても関心があります。
理科BAR	<a href="https://www.rikabar.com/">https://www.rikabar.com/</a>	大阪市淀川区西中島にてミュージックバーを営んでおります。カラオケはハイレゾカラオケ。楽器はギター27本他。フードは出せない代わりにお酒には他ではあまり取り扱いのない焼酎を中心に100種類以上の品揃え。すべてにこだわりを込めたものをコスバ良く提供しています。	ソフト面では学術的、ビジネスや金融から楽器や音楽に至るまで、会話の質が充実しているところ。ハード面ではお酒の種類やその他のグッズや楽器がとびきりの品揃えで誰でも使えるところ。	ウチで提供出来るのはお酒と軽い食材くらいですが、出来るだけ質を伴うコスバの良いものを揃えたいと思ってます。ですので、そのような品物を扱っている方と繋がりをもちたいです。また、ビジネスのヒントになりそうな発想も色んな方からのお話で伺ってみたいと思います。
HARUTA TRADING 合同会社	<a href="https://www.haruta-trading.com">https://www.haruta-trading.com</a>	弊社,HARUTA TRADING 合同会社は2020年10月設立、東南アジアを中心に食品等を輸出入販売する会社です。現地企業様には何度も足を運び本当に良いものだけを選び、今は ベトナム産カシューナッツを日本市場へ販売いたしております。また、これからは日本食品の輸出にも力を入れて参りたく良い製品を探しております。	本当に良いものだけを取り扱っていること。 今はベトナム企業と取引がありベトナム領事館とも強いつながりがあります。	今後の拡販の為に情報収集を行いたい。
ニシムラフーズ	<a href="http://nishimura-foods.co.jp">http://nishimura-foods.co.jp</a>	辛子明太子、タラコを解して卵粒子だけにしたバラ子と呼ばれる状態の業務用製品を作っています。	アメリカ産の卵のみ使用しています。 一部製品は発売25年を経た現在も多くの皆様にご利用いただいています。	食品充填、惣菜等のOEMを受託されている企業様お声がけください。
株式会社CareerLab	<a href="https://careerlab8594.wixsite.com/careerlab">https://careerlab8594.wixsite.com/careerlab</a>	「ヒト・モノ・コトすべてのキャリアを大切に」をコンセプトに、食と職のサポート企業として事業展開しております。 食事業では、先人の知恵から生まれた、日本の伝統食文化を伝え残すため食育活動を主に、発酵食品や腸活の視点で、様々な取引先様からのレシピ開発やコラボ企画に対応。 職事業では、主に店舗（飲食・販売）の顧客満足改善、SNS運用代行、採用支援、運営委託、イベント時の人員対応等。	今、注目の発酵食品や腸活をキーワードにした内容で様々なご提案可能です。 一例：レシピ提供、ワークショップ、商品開発（レトルトカレー、焼き菓子、健康食品等）、記事提供、腸活カウンセリングなど。	食に関する現状を知ると共に、今後、商品開発時に取り組めるパートナーと出会えたらと考えております。

勤務先名	会社URL	事業内容	自社の強み	交流会で求めていること
米粉パラダイス		米粉のスパイスカレーバン専門店を東大阪 布施に11月11日にOPENしました。『食』は、人を良くすると書きます。米粉パラダイスは、人+良そのままの『食』を目指しています。小麦アレルギーのある方の、ない方も同じ食卓を囲んで笑顔になれるそんな『食』を支えるお店を目指しています。	世界初の米粉のスパイスカレーバン専門店です。カレーのフィリングはもちろん、米粉のパン粉まで、手作りです。特に、スリランカカレーパンや、ビーフココナッツフライは、日本で作っているのは、当店だけです。	集客に苦慮しております。最近、若いお客様が来客様が来客の少なさを心配されて、インスタに上げて下さったり、ご近所から心配されているお店になっております。事実、日曜日は、来客が5名で、カレーバン在庫の地獄絵図となっております。
株式会社丹生堂本舗	<a href="http://www.tanseido-honpo.co.jp/">http://www.tanseido-honpo.co.jp/</a>	今年で創業69年。 大阪にてチョコグミラムネを中心とした駄菓子を製造しているメーカーです。 今までは卸売のみでしたが、 2年前よりEC販売にも乗り出し、 消費者の心を直接掴むPR方法にも興味があります。	金型から容器を自社で製造しているため、自由に駄菓子の形を生み出すことができます。 プリンや10円玉、工具など その形の精巧さが反響を呼び、 多くの有名キャラクターとも著作権契約を結ばせて頂いております。	web上でのPR コラボイベントなどの企画 SNSで集めたお客さんやファンの方が何をすれば喜んでくれるか 一緒にEC事業を盛り上げてくれるパートナー
鉄板厨房 広島焼き お多福	<a href="https://www.hiroshimayaki-otafuku.com">https://www.hiroshimayaki-otafuku.com</a>	現在、福島区で大阪では珍しい広島焼き専門店を運営。独自のSNSマーケティングで集客。最近では自社YouTubeチャンネルで50万再生に届く人気コンテンツあり。また別事業で無人屋餃子販売店の運営にも携わる。	広島お好み焼きでは関西では指折りの店舗。	広島お好み焼き店の多店舗運営のアドバイス。 及び 餃子OEM先（受託工場）の情報提供。
合同会社mano	<a href="https://mano.llc">https://mano.llc</a>	事業構造の変革を求められる経営者の「かかりつけ相談員」として、創業支援、事業相談、経営戦略、ブランド戦略、広報・販売戦略など総合的に事業プロデュースを行っています。	多様な業種経験を積んだプロデューサーの知見経験に加えて、専門分野の異なるクリエイターたちと課題に合わせたチーム編成でプロジェクトをゴールに導く。	今後開発していきたい商品や、現在クライアントと協働開発しているサービスの事業化につながる情報を集めたい
あけぼの製菓株式会社	<a href="https://www.akebonoseika.co.jp">https://www.akebonoseika.co.jp</a>	今年で創業74年になる焼き菓子製造メーカーになります。 クッキーを主に製造しており、現在はOEMをメインとし営業をしております。 またクッキークランチといった原材料としてご使用していただくクッキーも製造しております。 今後は自社ブランドの構築もしていきたいと考えております。	OEMやPB商品を今まで多く製造してきました。 数々のレシピや製品をお客様と共に作り上げてきました。 小ロットから中ロットまで幅を持たせて製造が可能です。	今後はEC事業や自社ブランドの構築を行っていききたい。 また食品業界といった中で自分たちが何を出来るのか情報収集出来ればと思っています。 色々とお話を聞かせてもらえたらと思います。 よろしくお願いたします。