

報道関係者各位

2024年4月10日
ジャパンエナジーフード株式会社

【6次化支援】EC販売に営業ツールとPRをプラス、販路開拓を応援！
「ジャパンエナジーフード6次化サポート」サービス提供開始
生産者の悩みをお手頃価格で解決し、販売実績をつくります

ジャパンエナジーフード株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：相澤 和宏）は、6次化に取り組む生産者を対象に、当社ECサイトでの商品販売と、営業や販売に役立つツールの制作、プレスリリースによるPRをセットにした「ジャパンエナジーフード6次化サポート」を、創業5周年を迎える2024年4月10日（水）より提供します。また、同日より当社ECサイトで6次化商品の取り扱いを開始し、第1弾として4商品を掲載します。

農林漁業者が自ら加工や販売を手がける「6次産業化（6次化）」。その商品の多くは魅力が地域外に広く知られていません。特に事業規模が小さい生産者は、販路開拓やPRの必要性を感じていても、人手やコスト、ノウハウの不足より十分に取組めず、販売力の弱さが生産中止や廃業の一因となっています。6次化商品が持続的に生産され、消費者が全国のさまざまな食品を購入できることは、地域の発展と食べる人の生活の豊かさにつながります。当社は6次化に特化した支援サービスを導入しやすい価格で提供し、生産者の事業継続を応援します。



代表取締役の相澤は、生協で加工食品の企画開発に従事したのち起業し、6次化商品のコンサルタントとして全国の生産者を支援してまいりました。生産や加工の現場で見たすばらしい技術や、製造に真摯に向き合う生産者に触れて、苦労と難しさを知り、感謝と尊敬の思いより、地域で生産を続ける方々をサポートしたいと考えました。当社は自社開発商品の製造で培った販売やPRのノウハウを活かし、生産者に寄り添い販路開拓を支援します。

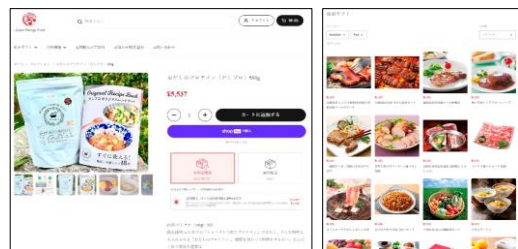


6次化商品のEC販売

当社ECサイト「ジャパンエナジーフードオンラインストア」で、6次化商品の取り扱いを開始します。地域産品を使ったこだわりのある商品を全国より発掘しご紹介。ギフトやお取り寄せにぴったりの食品を産地よりお届けします。

ジャパンエナジーフードオンラインストア

URL : <https://japanenergyfood.com/>



〔本件に関するお問い合わせ先〕

ジャパンエナジーフード株式会社

電話番号：045-900-3213 E-mail：6th@energyfood.co.jp

ジャパンエナジーフード 6次化サポート サービスラインナップ

目的や予算に合わせて、2つのプランからご利用いただけます。

Plan 1 販売開始フルサポートプラン

販売価格：99,000円（税込）

EC販売に初めて取り組む生産者向け。「ジャパンエナジーフードオンラインストア」でのEC販売と、営業や販売に欠かせないツールの制作、プレスリリースによるPRをセットにしました。EC販売に参入しやすいよう、販売手数料に特別価格を適用。6次化商品の「目利き」が選んだ当社ECサイトへの掲載は生産者の販売実績となり、販路拡大のきっかけになります。

ECサイトへの掲載



全国の6次化商品が揃うECサイトでの販売。消費者や販売店に知られ、新たな取引のきっかけとなります。<https://japanenergyfood.com/>

プレスリリース



ECサイトでの取り扱いをプレスリリースで発信します。自社の言葉でメディアにアピールできる機会です。インターネットの検索順位アップも期待できます。

写真・動画の制作



営業や販促、PRに欠かせない素材を制作。直感的に理解できる動画で他社と差別化できます。

スペックリスト作成

品名	規格	単位	数量	仕入れ単価	販売単価	販売数量	販売金額	販売手数料	販売手数料率
商品名	規格	単位	数量	仕入れ単価	販売単価	販売数量	販売金額	販売手数料	販売手数料率
商品名	規格	単位	数量	仕入れ単価	販売単価	販売数量	販売金額	販売手数料	販売手数料率
商品名	規格	単位	数量	仕入れ単価	販売単価	販売数量	販売金額	販売手数料	販売手数料率

商品名やサイズなどを記載した仕様書。販売店への営業資料として使えます。

- 【2つの特典】
- ① 販売手数料 **15%** → **特別価格 10%への割引**（掲載開始から1年間）
 - ② ネットショップで売るための「キホン！」動画

Plan 2 経験者向け簡単プラン

販売価格：0円

既に商品販売の実績がある生産者向けのシンプルプラン。格安な手数料（15%）で当社ECサイトでの販売ができます。

ジャパンエナジーフード株式会社について

「ニッポンのごはんをイノベーションする」をミッションに掲げ、加工食品開発と飲食の2つの事業を展開。農林水産省主催の「ニッポンフードシフト」の推進パートナーや「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」の100商品にも選ばれました。「育てる人」「作る人」「届ける人」「食べる人」、食に関わるすべての人々が幸せになる商品・サービスを提供します。

《会社概要》

会社名：ジャパンエナジーフード株式会社

本社所在地：神奈川県横浜市戸塚区戸塚町 3535

代表者：代表取締役 相澤 和宏

創業：2019年4月10日

事業内容：加工食品の企画および販売、飲食事業、6次産業化コンサルティング

コーポレートサイト URL：<https://energyfood.co.jp>

〔本件に関するお問い合わせ先〕

ジャパンエナジーフード株式会社

電話番号：045-900-3213

E-mail：6th@energyfood.co.jp



Japan Energy Food



ジャパンエナジーフードオンラインストア 新規取扱商品

TEDe (テデ)

■自然栽培 季節のマドレーヌ

【TEDe/埼玉県桶川市】

国内生産がわずか0.8%という自然栽培の材料で、安心・安全な焼き菓子を作っています。農薬や化学肥料を使わずなるべく手をかけないで育てる自然栽培。地元桶川市で13代にわたって生産を続ける農園の地粉や、料理人でもある代表が自ら育てた旬の野菜など、生産者の顔が見える素材を使っています。素朴で自然な味を感じるマドレーヌ。手で作る作物や焼き菓子で自然栽培を身近に感じてもらい、地域社会へ大きく広げていきたい。そんな願いを「TEDe (テデ)」という名前に込めました。



L'Ortolano (ロルトラーノ)

■リコリスティー

【株式会社 L'Ortolano/愛媛県伊予郡松前町】

道後平野を流れる重信川の伏流水の恩恵を受けた松前町で、農薬・化学肥料を使わず「安心・安全でおいしい野菜」を育てている農場の商品です。

希少な国産の甘草（リコリス）を使ったお茶は、自然な甘さで飽きのこない味。砂糖に比べてカロリーが低く、カフェインを含まないのも魅力です。甘草の風味をそのまま味わえるストレートのほか、自社栽培のレモングラスやホーリーバジルとブレンドしたお茶をラインナップ。



丹沢野菜本舗

■丹沢野菜ピクルス

【株式会社レッツエンジョイライフ/神奈川県秦野市】

自然豊かな丹沢の麓で、「全国名水百選」に選ばれた秦野名水（地下水）を使ってピクルスを作りました。地元産を中心とした野菜を食感良く仕上げています。北海道産のてん菜と天然塩を使用。甘みと塩味のバランスが良いやさしい味です。食卓が華やかカラフルなピクルス。デリや惣菜のような感覚で、不足しがちな野菜を手軽に食べられます。道の駅の人気商品。ちょっとした贈り物にもぴったりです。



湘南とまと工房

■とまとジュース ■みかんジュース

【社会福祉法人進和学園 しんわルネッサンス/神奈川県平塚市】

「しんわルネッサンス」では障がいをお持ちの方々の就労支援の一環として農産加工に取り組んでいます。

地元湘南を中心に神奈川の風土で育ったとまとを手作業で丁寧に選別。独自の方法で完熟・追熟させてから製造することで果実本来の味と旨味を引き出し、飲みごたえのあるとまとジュースに仕上げました。「湘南ひらつか名産品」に認定され、リピート購入するファンも多い、知る人ぞ知る逸品です。

湘南産の温州みかんを手搾りした贅沢なみかんジュースとのセットもご用意しました。



〔本件に関するお問い合わせ先〕

ジャパンエナジーフード株式会社

電話番号：045-900-3213

E-mail：6th@energyfood.co.jp