

「食」に深く携わっているからこそ  
 実現できることが沢山あります。  
 株式会社はく刻は、「食」の総合プロデューサーです。

## HAKUTO'S BUSINESS FIELD

<p><b>経験・知識</b></p> <p><b>飲食店プロデュース</b></p> <p>飲食店の経営に欠かせないノウハウから店舗デザイン・人材育成・メニュー開発にいたるまでトータルでプロデュースいたします。</p>	<p><b>製造技術・品質管理</b></p> <p><b>付加価値商品の製造企画</b></p> <p>メイン食材のみならず、スープやソースなどブランドに紐づく付加価値高材の開発・製造をサポートいたします。</p>	
<p><b>販売</b></p> <p><b>店舗運営・マーケティング</b></p> <p>直営店舗にて新製品の販売。また仕組みの開発に役立っています。</p> <p><b>自社商品の製造・販売</b></p> <p>マーケットを意識した製品の開発が、自社のみならず様々な製品の企画・開発に繋がります。</p>	<p><b>OEM製造</b></p> <p><b>企画提案</b></p> <p>はく刻では様々な製品のOEM製造(他社ブランド製品の製造)にご対応しております。チャーシューの製造をはじめとし、あらゆる食肉製品の企画開発や、小ロットからご提案することも可能です。</p>	<p><b>オリジナル製品企画・開発・販売</b></p> <p>自社工場を使ってオリジナル製品の試作・製造までサポート。規模に応じたロットなど柔軟に対応できます。</p> <p><b>防犯カメラ</b></p> <p>工場内にカメラを6台以上設置。品質管理とともに生産状況を確認できる環境を整えています。</p>
<p><b>地域活性化ブランディング</b></p> <p><b>販路開拓・流通支援</b></p> <p>市場へ流通させるためのサポート、コンサルタントを行います。営業支援から販売のための仕組みづくりをご提案いたします。</p>		

### 食品工場は大きな「キッチン」である。



代表取締役  
**大地家 弘和**

#### PROFILE

学業修了後、中華料理店やフランス料理店で料理人として修業を積む。関わりがあった精肉業者の紹介で食品工場の立ち上げに携わったことを機に食品加工の道に進む。2016年に株式会社はく刻として法人化を果たし、2017年に自社工場を設立した。

#### ご挨拶

開発から販売まで食肉加工に携わる料理人の感性でお客様のお悩みを解決し、こだわりの商品をご提供しています。「ここならなんでも受け入れてくれる」と頼って頂ける「食品製造のコンビニ」のような存在が当社の強みです。また、工場を大きなキッチンと考え、「手作り」を大切に製造しています。料理は食べる相手のことを思って作るもの。今後も食べる人にも作る人にも喜びを与えることができる会社として成長していきたいです。今後は生肉から加熱加工品まで対応できる工場を目指し、今以上に提案型の工場を目指して行きます。

はく刻が持つ自社工場では素材の安全な管理のもと、  
 さまざまな企画に応じた製品の製造が可能です。  
 OEM試作・製造、小ロットでのライン製造など  
 お客様のご要望に応じた対応が可能です。



## 生肉加工 / 加熱加工 / 加工品製造 / その他対応可能

**ジェットオープン**

ハンバーグやピザまたはチキンなどを自動で焼き上げます。  
 【生産性能】3000個前後/1日

**ビセルバ**

【生産性能】400kg/1日

**グラフ**

【生産性能】400kg/1日

**ダブルチャンバー(2台)**

【生産性能】約8000パック/1日

**ナオミ小型充填機**

【生産性能】300kg/1日

**コンベクション(2台)**

【生産性能】1t/1日

**ブレージングパン**

蓋の空いた平たい炒め物や煮物用です。  
 【生産性能】400kg/1日

**グリドル**

焼き目をつけるマシンです。  
 【生産性能】500kg/1日

**小型ダイナカッター**

特殊な刃を変えることで簡易的な細切りや角切りが出来ます。  
 【生産性能】200kg/1日

**ハンバーグ成型機**

型を作れば好きな形にできます。  
 【生産性能】3000個前後/1日

**金属探知機**

**ミンチ機械**

【生産性能】300kg/1日

**ハンバーグやつくねのミキサー**

【生産性能】20kg/1回、300kg/1日

### 製品開発の流れ

1. お問合せ  
 まずはお問合わせフォームまたは電話にてご連絡ください。
2. ヒアリング  
 担当者よりご連絡させていただき、現状の確認やお客様の要望などをお伺いします。
3. ご提案・お見積り  
 ヒアリングした内容を元にお客様に最適なプランとお見積りをご提案いたします。
4. ご契約・発注  
 秘密保持契約など、発注に際して必要な契約をいたします。
5. サンプル製作・レシピ開発  
 お客様のご要望に合わせて、サンプル製作・レシピをご提案いたします。
6. 製造・確認・納品  
 決定した内容にて本製造いたします。配送は全国配送承っております。