



株式会社テクニカン

デモンストレーションで製品品質を理解してもらい、
大手商社との取引が成立

妥協しない「製品づくり」と、独自開発した「凍結技術」により、顧客が抱える課題に対して最適な提案を行い、新しい取引先を獲得しました。ユーザー目線での開発で新しい取引先が増加しています。

✔ こんな企業です

食肉加工機や野菜水切り機など様々な食品機械を幅広く開発・製造するメーカーです。主力製品は独自開発のリキッドフリーザー「凍眠」で、世界各国で特許を取得し、国内のみならず海外でも水産物・食肉等の加工、流通、消費の分野で多くのお客様にご利用いただいています。



代表取締役 山田義夫氏

✔ 強み・PR

冷凍した食材は、解凍時に品質が劣化してしまうことがあります。独自開発のリキッドフリーザー「凍眠」による凍結では、冷凍・解凍を繰り返しても品質が劣化しないのが特長です。凍結技術で、様々な課題に対応できる技術力が強みです。



独自開発のリキッドフリーザー「凍眠」

- 代表取締役：山田義夫
- 本社所在地：〒224-0037 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南3-1-16
- 電話番号：045-948-4855
- 資本金：4,500万円
- 従業員数：18人

ジェグテックページ



ホームページ



ジェグテックをこう活用しました

中小機構からのご紹介で、ジェグテックに登録しました。「ニーズ」に対する提案を行い、大手商社との詳細商談につながりました。その後、技術を体感してもらうことで取引が成立しました。



商談が成約したポイント

① 食材を使用したデモンストレーションで、凍結技術の高さを実感してもらったこと

食材を使用したデモンストレーションでリキッドフリーザーの性能を体験していただきました。商談時点では技術内容に半信半疑のところがありましたが、解凍した牛肉を実際に食べていただき、味に劣化がみられないことを実感していただきました。実際にその効果をご覧いただくことが、商談成立の決め手になりました。



従来の凍結



凍眠を使用した凍結

② データや映像等を使用して提案したこと

ユーザーが抱えている課題を徹底的に聞きだし、具体的なイメージを持ってもらうための説明を行いました。構築してきたデータや映像等を使用して提案したことで、高い製品品質を理解していただき、製品を使用する場面のイメージを持ってもらえたことが、評価につながりました。

③ 顧客アイデアを製品開発に活かしてきたこと

「凍眠」は、数々のメディアにも取り上げられるようになり、大手飲食店や食品メーカー、流通会社だけでなく、官公庁からも注目が寄せられています。様々な企業や機関から「この食材で対応出来ないか」との依頼も増えています。そういった課題に積極的に取り組んでいくことで、新しいニーズを吸い上げ、次の製品開発に活かしています。

コメント

代表取締役 山田義夫氏

独自の液体凍結の技術を使った凍結機の開発・製造を行っています。凍結技術を用いて、様々な分野に対応しています。

今回、ジェグテックを通して面談する機会をいただき、大手商社との取引につながりました。新たな販路を開拓することができ、感謝しています。