

**フローズンエコノミー協会、
冷凍関連事業を手掛ける“プロ”の知見をシェアリングする
新サービス「フローズンビジネスサポート」
2023年5月1日（月）より開始**

～ 協会設立1周年、フローズンエコノミーのさらなる成長・拡大を目指す ～

“冷凍品の新価値”を創造・発信する一般社団法人 フローズンエコノミー協会（所在地：東京都大田区、代表理事：山口翔、<http://frozen-economy.jp/>）は、本日2023年5月1日に協会設立1周年を迎え、設立当初から掲げる“フローズンエコノミーの可能性最大化”に取り組むべく、冷凍関連事業を手掛ける“プロ”の知見をシェアリングする新サービス「フローズンビジネスサポート」を同日より開始します。



**冷凍関連事業を手掛ける“プロ”の知見をシェアリングする
新サービス「フローズンビジネスサポート」開始**



■ 設立1周年を迎え、さらなる成長・拡大に向けて

フローズンエコノミー協会は、2022年5月1日の設立から1年間で、約80社の企業・団体が会員となるコミュニティへと発展しました。会員企業は“冷凍品”を活用するサービス提供や事業運営をする企業・団体だけではなく、冷凍技術の進化や調理器具を含めた電気製品・電力供給・資材・物流など“冷凍品”にまつわるあらゆるものを含んでおり、大企業・老舗中小企業・スタートアップまで企業規模に関わらず、あらゆる垣根を超えて連携しています。

昨今の“冷凍品ブーム”により、異業種からの新規参入・大手企業の新規事業立ち上げなどプレイヤーの増加は顕著です。これまでフローズンエコノミー協会は、会員向けにお互いの知見を学ぶ勉強会を積極的に開催してまいりましたが、フローズンエコノミーのさらなる発展に向けて、各方面のプロフェッショナルをフローズンエコノミー協会に集約してシェアリングする新サービス「フローズンビジネスサポート」を開始します。

■サービス概要

サービス名：フローズンビジネスサポート

提供開始：2023年5月1日（月）

対象：フローズンエコノミー協会に会員・非会員

- ・すでに冷凍関連事業・サービスを運営する企業・団体・個人
- ・これから新規参入を検討している企業・団体・個人

特長：

- ・冷凍関連事業を運営する“プロ”のノウハウを活かすことができる
- ・プロジェクト型やアドバイザー型など求める契約形態でアサインできる

支援内容：例)

- ・冷凍品/サービスに関する事業戦略/事業計画の策定支援
- ・冷凍品の開発支援
- ・冷凍品に関するマーケティング戦略の立案/実行支援
- ・冷凍品の流通戦略支援
- ・冷凍品の品質管理/リスクマネジメント支援
- ・冷凍品のサブスクモデル開発支援
- ・冷凍自販機/冷凍品の無人販売戦略支援
- ・冷凍加工品のノウハウ/ラボ機能の提供

契約形態：アドバイザー型、エグゼキューション型、フルパッケージ型

価格：アサインされる人材により応相談

申込の流れ：フローズンエコノミー協会 HP

URL：<https://frozen-economy.jp/bizsp>

運営：株式会社アクリメイト（フローズンエコノミー協会賛助会員）

■『フローズンエコノミー協会』について



冷凍食品のもつマイナスなイメージを覆すべく、食品の冷凍に関する正しい認知の拡大と、フードロス削減などサステナブルな暮らしにつながるイメージ訴求を目指します。同時に、2台目冷凍庫の利用促進など、冷凍食品が流通しやすい環境づくりを構築することで、「フローズンエコノミー」がもつ可能性を最大化し、落ち込む日本経済への寄与を目指します。

*「フローズンエコノミー」とは、“冷凍品”を活用するサービス提供や事業運営をする企業・団体だけではなく、冷凍技術の進化や調理器具を含めた電気製品・電力供給・資材・物流など、“冷凍品”にまつわるあらゆるものを含んだ経済圏を指しています。

■『フローズンエコノミー協会』概要

法人名 : 一般社団法人フローズンエコノミー協会

代表理事 : 山口翔

WEB : <http://frozen-economy.jp/>

所在地 : 東京都大田区上池台5丁目20-13

設立 : 2022年5月1日

事業内容 : 以下の活動を行うことで「フローズンエコノミー」の活性化に

1. 「フローズンエコノミー」普及活動 : 参画事業者間で連携した
2. 勉強会 : 事業者間や、ユーザー及びその他専門家を招いての市場に関する勉強会の開催
3. 事業者間の交流 : 事例や運営ノウハウなどを、交流を通じて共有

3つのミッション :

①食品の冷凍に関する正しい認知の拡大

食品のおいしさを保つための最適な保存手段の1つが冷凍である

②冷凍された食品が流通しやすい環境づくり

家庭や生活圏における施設での冷凍保存スペースの拡大や、流通コストなどの課題解決

③冷凍=フードロス削減の認知の拡大

冷凍により、保存期間や販売手法に変化をもたらすことで、社会課題であるフードロス削減に貢献できる

