

ホテル・外食からフェス出店店舗へ販路拡大中！

「産地・市場の丸野菜」 「ムダを無くすカット野菜」

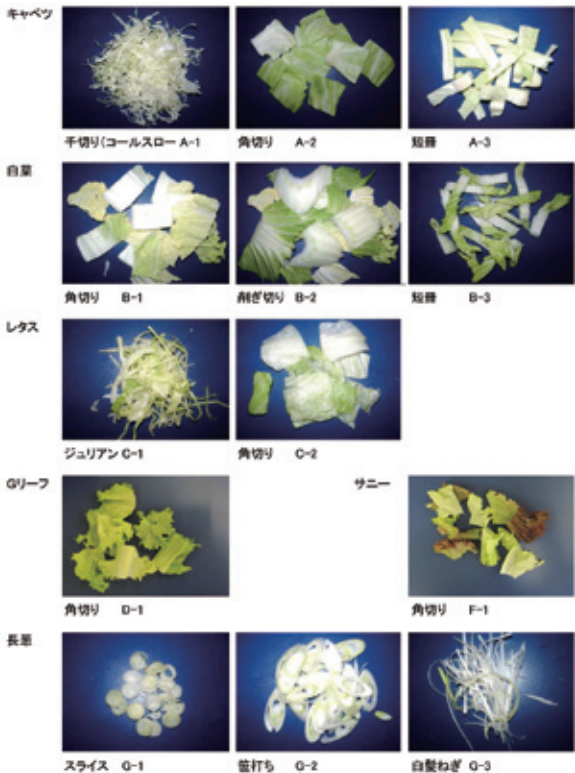
ストラップ

平成元年に創業したストラップ
(保坂俊昭社長、本社：中央区銀座、
03・3542・3623、センター..
さいたま市南区、048・762・
7208、<http://strap.jp>)は、当
初野菜の卸売業に特化していたが、
平成7年まだあまり流通していな
かったカット野菜の製造・加工業
務をスタートした。

築地市場の卸会社出身である創
業者(現会長)が築地市場での買参
権を所有しており、他では入手で
きないような際物
も取扱い可能で、逆
に仲卸会社へカッ
ト野菜の卸売も
行っている。機械で
のカット規格に適
さない商材・形状も
熟練スタッフの手
切りによって、お客
様のニーズにはで
きる限り対応する。

カット野菜は、人件費の削減(そ
の削減できた時間を他の業務にあ
てる)・ごみの削減(袋のみ)につな
がり、ムダを省いて時間を有効に
活用できる利点を活かして、現在、
ホテルや外食を中心に販売先を広
げている。また、衛生面のメリッ
トから、屋外B B Q施設(焼き野菜
セット・焼きそばセット・各種サラ
ダ他)や、音楽・フードフェス主催
者の認定納品業者に指定されるな
どさまざまなイベントに参画させ

ていただいている。
今後も、きれいな仕上りのカッ
ト野菜“という品質重視の同社特長をPRして、さまざま
な分野でお客様とともに工夫を重ね、win-winの関係を築ける活躍をめざしていく。



キャベツ、レタスなど同社商品規格の一例