

2/3(火)の発表

報道発表資料の配布日時 2月3日(火) 10時00分

報道機関各位



公益財団法人

北海道中小企業総合支援センター



発表項目	新たな事業に挑戦する道内企業を動画で紹介
概要	<p>当センターでは、道内の中小企業・小規模事業者の販路拡大・事業展開を支援するため、公募により選出した企業の新たな製品・サービスについてプレゼンテーション動画を作成しました。</p> <p>この動画を当センターの公式 YouTube チャンネルで本日から公開します。</p> <p>あわせて、当センターHP の「ほっかいどう受注企業ガイド」内に新たに特設ページを設置します。</p> <p>＜公式 YouTube チャンネル＞</p> <p>公開日：2月3日(火)</p> <p>URL: https://www.youtube.com/playlist?list=PL33FHfk4SRZycXz_axJjmxqtRkNt756Tb</p> <p>QRコード</p> <p>＜ほっかいどう受注企業ガイド 特設ページ＞</p> <p>公開日：2月3日(火)</p> <p>URL: https://www.hokkaido-juchukigyo-guide.info/presentation2025/</p> <p>QRコード</p> <p>【プレゼン企業一覧】</p> <p>① 株式会社 FORH BODY PERFORMANCE (札幌市) 新製品 コンディショニングプロテイン Biotto (飲むオールインワンプロテイン)</p> <p>② 株式会社エルムデータ (札幌市) 新製品 衛星通信対応データロガー「Dott-U」 (道内面積カバー率を100%近くに)</p> <p>③ 株式会社 TackMore (函館市) 新サービス デジタル名刺 SaaS 「Reme more」 (アプリ不要なデジタル名刺)</p> <p>④ 高卒就職マッチングにか (上砂川町) 新サービス — 道内中小企業の採用課題を解決 — 高卒人材の採用・自社の魅力発信から雇用定着までをサポートする 一貫伴走サービス</p> <p>⑤ 株式会社くりおこクラフト (栗山町) 新製品 くりやまクラフト (ビール)</p>
問合せ先	(公財)北海道中小企業総合支援センター(HSC) 企業振興部 担当:呉羽(くれは)・鈴木 〒060-0001 札幌市中央区北1条西2丁目 経済センタービル9階 ☎ 011-232-2406 ☐ torihiki@hsc.or.jp



株式会社FORH BODY PERFORMANCE

(本社：札幌市)

コンディショニングプロテイン Biotto (ビオット)

「栄養を補えるコンディショニングプロテイン」として開発したオーガニックヘンププロテイン。ヨーロッパ有機認証のオーガニックヘンプと、江別産無農薬赤ビーツをベースに、18種類のアミノ酸、14種類のビタミン&ミネラル、食物繊維などを配合。

ウェルビーイングのため“人工甘味料・保存料・着色料などの不使用”を実現した女性向けオールインワンプロテイン。



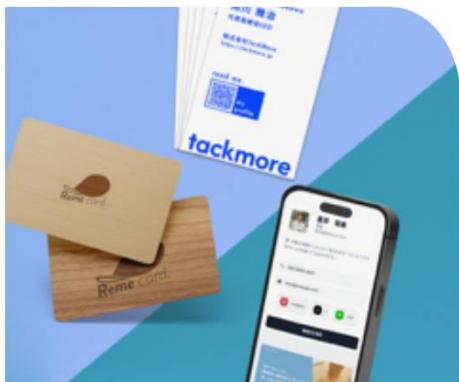
株式会社エルムデータ

(本社：札幌市)

衛星通信対応データロガー「Dott-U」(ドット・ユー)

スペースX社が提供する衛星通信サービス「スター・リンク」を活用して土砂崩れや河川氾濫、森林火災等を監視する各種計測機器やセンサー等のデータを収集し、サーバーへアップロード可能。

従来の携帯電話網による遠隔監視可能な面積カバー率(本道40%/全国平均60%台)を100%近くまで拡大可能。



株式会社TackMore

(本社：函館市)

デジタル名刺SaaS「Reme more」(リミーモア)

スマホをかざすだけで瞬時に情報を共有。アプリ不要で、誰とでも簡単につながることができる。ビジネス、就職活動、イベントなど相手や場面に応じて見せる情報を瞬時に切り替え、自社・自身の魅力を最適な形で伝えられる。名刺は多彩なデザインテンプレートから自分の個性に合ったスタイルを選択可能。



高卒就職マッチングにか

(本社：上砂川町)

—道内中小企業の採用課題を解決—

高卒人材の採用・自社の魅力発信から雇用定着までをサポートする一貫伴走サービス

道内企業の高卒生の3年以内の離職率は45%(全国平均38%)で、早期離職の防止・採用人材の定着が大きな課題。当社は、SNSを活用した採用活動「社外同期構築イベント」「入社後のカウンセリング」など「求人募集～入社準備～入社後定着」まで一貫した伴走支援サービスにより企業と採用人材の双方を支援し、定着率向上を図る。



株式会社くりおこクラフト

(本社：栗山町)

くりやまクラフト(ビール)

栗山町に2025年4月に誕生したブルワリー。町内にある北海道最古の酒蔵である“小林酒造”の日本酒を副原料に使用。酒粕や酒米、日本酒酵母を用いたビールと比べ、日本酒そのものを原料に使用する点が特徴。日本酒の風味やコクを残し、ほのかに香る日本酒の香りを楽しめるビール。「ささやかな楽しみ、ささやかな贅沢」をコンセプトに、日常に花を添えるビールとしてリリース。

