

FFGが提供するビジネスマッチング

ビジネス マッチング システム

FFG BMS

新たな取引先を開拓したいとき、BMSに情報登録すればFFGネットワークによるきめ細やかなサポートで、簡単かつ効率的に製品や技術を発信できます。

このコーナーでは実際にご登録されているマッチング可能な企業様をご紹介します。



システムの
お問い合わせ先

FFGビジネスコンサルティング

〒810-0001 福岡市中央区天神2丁目13番1号
☎092-723-2244 <https://www.ffgbc.com/>
【営業時間】9:00～17:00(但し、銀行休業日は除く)

FFG BMS 登録情報のご紹介

提供企業・商品・サービスについてのお問い合わせは、近隣のお取引のある銀行窓口を通じてお願いします。



【所在地】 福岡県糸島市志摩松隈297番5
【業種】 製造業
【紹介支店】 福岡銀行 本店営業部

お勧めのポイント

トランポリンは感覚統合療育の基礎感覚となる前庭覚（バランス感覚）、固有受容覚（筋肉と関節の動きの感覚）、触覚、視覚、聴覚を刺激し、感覚のコントロールを手助けします。

全てのパーツの修理交換が可能であり、アフターフォローも万全です。

九州をはじめ全国各地の企業、福祉施設、学校、研究機関で実績があります。

企業情報

港湾・漁港用の車止め・縁金物の製造メーカーとして30年の歴史を持っています。

その金属加工のノウハウを活かし、パーソナルユースとして「感覚統合療育遊具」の製造や環境ユースの「ラジコン式ごみ回収船」の開発を行っています。

感覚統合療育遊具として
トランポリンを取り入れてみませんか。

未来航路株式会社

健康だけではなく美容面でも注目の プレミアムなお酢、取扱い店募集！

お勧めのポイント

有機玄米くろ酢の原料は、米、水、麴の3つ。原料の良し悪しが酢の味に現れます。当社では主に、熊本県産有機農法玄米を使用しています。

お酢を作るのに欠かせない酢酸菌は、昨今、花粉症に効果的であるとの研究結果も発表されました。また、内臓脂肪の減少や消化液の分泌を促進し腸を活性化させることで便秘・美肌など美容面でも注目されています。

企業情報

創業以来300余年にわたり、一子相伝の製法を守り続けています。また時代を経た蔵には蔵付酢酸菌があり、その菌がまろやかな味を醸します。

食酢・調味酢・飲用酢等の製造・卸売部門、東京銀座の「GINZA SIX店」、福岡市・赤坂の「ポップアップショップ」の小売部門、お酢を使った料理のビネガーレストラン部門等を展開しています。



【所在地】 福岡県大川市榎津548-1

【業種】 食品製造業

【紹介支店】 福岡銀行 大川支店

昔ながらの阿蘇地方の味「阿蘇たかな漬」販売店募集 お土産、ギフト商材としてご利用ください。

お勧めのポイント

阿蘇たかなの葉は、茎が長く、その茎に含まれる独特の辛み成分が爽やかな風味をもち、シャキシャキとした食感を生みます。

自社農園にて減農薬栽培で育てたたかなを一本一本手折りし漬けます。

一週間ほどで漬けあがった爽やかな風味の新漬と、秋口まで熟成し酸味が増した本漬があります。

企業情報

ジオパークとして有名な熊本阿蘇で70年続く阿蘇たかな漬メーカーです。

熊本城近隣の物産館である「城彩苑」および九州自動車道のサービスエリアにて商品を販売しています。生産農園、製造工場、小売店、レストランを持ち、トータルな事業を展開しています。



【所在地】 熊本県阿蘇市蔵原854-4

【業種】 食品製造業

【紹介支店】 熊本銀行 宮地支店