

JUST CRAVE™

IRRESISTIBLE MOMENTS



カリカリ
で
美味しい



Creative Visualization



FALCON
AGRIFRIZ FOODS

ファルコングループの旅

1986

Falcon Marine Exports Ltd.がバラソールに施設を設立し、ブランド小売店およびブランド製品を展開。



パティアのチャンドカ工業団地に超最新の個別急速冷凍 (IQF) 加工工場を開設。

オディシャ州のパラディープ・ガルとジャガツィングルの工場を買収。

Falconがブバネシュワールのマンチェスワール工業団地に工場を開設。

1990

公開有限会社となる。

2004

1993

1992

2011

MPEDA (海産物輸出開発局) から、過去10年間連続して中央政府事業の海産物輸出で最高の成果を表彰される。

2017

飼料事業に進出し、バラソールに新しい生産施設を開設。ブランド小売店および

Falcon Groupがグジャラート州政府との間でINR 1050クローレの投資に関する覚書 (MOU) を締結。

2023

アーンドラ・プラデーシュ州ネロールとオディシャ州ダマン・シーフードパークに2つの新しい加工工場の礎石が置かれる。

2022

2024

ポテトへの情熱から生まれた

JUST CRAVE™

IRRESISTIBLE MOMENTS



FALCON
GROUP



年にわたる
冷凍食品の遺産



FALCON
AGRIFRIZ FOODS



JUST CRAVE™

IRRESISTIBLE MOMENTS

会社概要

Just Craveは、Falcon Groupの一員として、ポテトへの情熱から誕生しました。インド・グジャラート州にある最先端の加工施設では、冷凍フレンチフライ、ポテトウェッジ、ハッシュブラウン、パティ、ナゲットなどの特別なポテト製品を製造しています。私たちは革新を追求し、お客様に卓越したソリューションを提供するとともに、唯一無二の体験を創出することを目指しています。



ビジョン

時価総額で最も価値のある食品会社
になること



ミッション

優れた味と衛生的な食の利便性を通じて、
お客様の顧客に喜びを届け、同時に農
家にとって最高の価値を創出すること



バリュー（価値観）

- 誠実さ
- プロフェッショナリズム
- 責任感

持続可能で美味しい食の便利 さをお届けするパートナー

Just Craveは、**Falcon Group**の一員として、高品質な冷凍ベジタリアン食品を専門とし、クラシックなフレンチフライからハッシュブラウン、パティ、ナゲットなどの革新的なポテト製品まで幅広く提供しています。また、マラバール・パラタやラチャ・パラタといった魅力的なインドのフラットブレッドもご用意しており、消費者の嗜好を反映した製品開発を行っています。

私たちは持続可能性を事業の核としています。環境負荷を削減する革新的な方法を採用し、責任ある原材料調達を徹底することで、高品質な原材料を確保し、より持続可能な未来を築いています。

Just Craveと提携する理由

- ◆ 顧客満足度を高める: 多様な冷凍食品ラインナップで、急増するベジタリアン食品の需要に応え、リピーターを増やします。
- ◆ 環境に配慮した事業運営を実現: 環境への影響を最小限に抑える企業と提携し、持続可能なビジネスを推進できます。
- ◆ オペレーションの最適化: 冷凍食品は長期間の保存が可能で、調理も簡単のため、在庫管理を効率化し、食品ロスの削減に貢献します。



JUST CRAVE™

IRRESISTIBLE MOMENTS

栽培から販売まで



トレーサビリティを徹底

Just Craveでは、持続可能な調達を通じた透明性と品質を最優先にしています。これにより、作物レベルだけでなく、種子までさかのぼって製品を追跡することが可能です。



種子開発プログラム

私たちは、種子開発プログラムに誇りを持っています。このプログラムにより、最高水準の品質を維持しながら、種子レベルまで完全なトレーサビリティを確保しています。



生産能力

最先端の全自動加工施設を備え、高品質な冷凍食品を効率的に生産しています。

冷凍フレンチフライ: 1時間あたり15トン

ポテト特製品: 1時間あたり3.5トン

FALCON
AGRI-FRIZ FOODS



廃棄物から資源へ

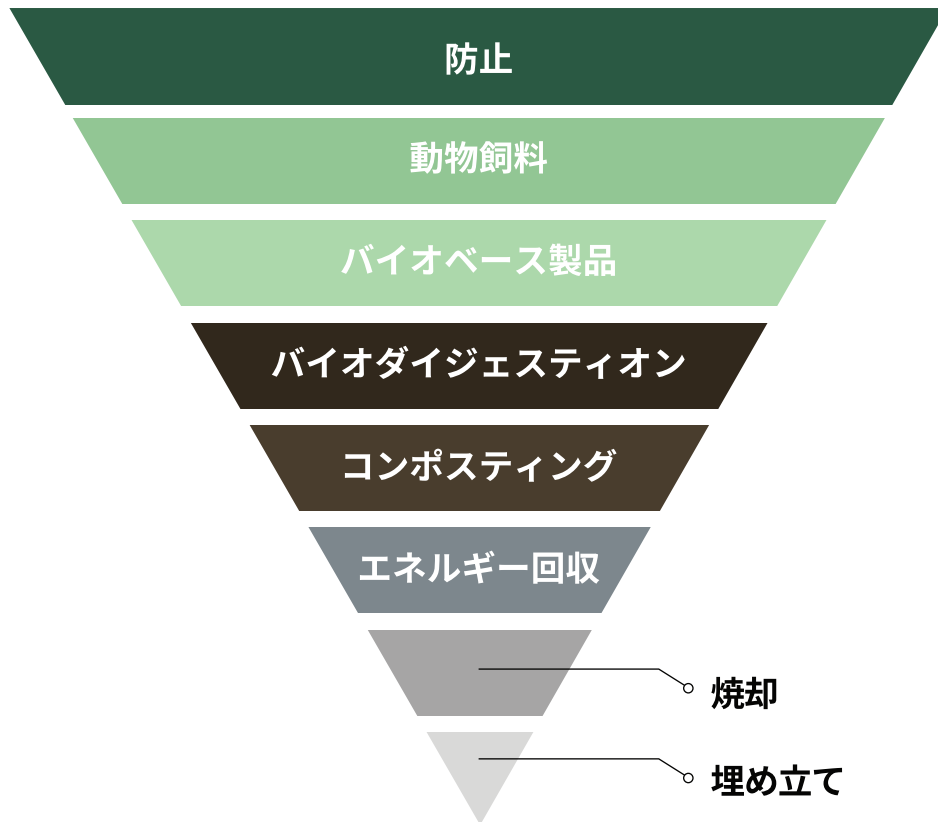
私たちのサステナブルなビジョン

Just Craveでは、農業廃棄物をエコフレンドリーなブリケットに変換し、サステナビリティを促進し、さまざまな環境上の利益を提供しています。

- ◇ 埋立廃棄物の削減: 廃棄物をブリケットに変換することで、メタン排出量とカーボンフットプリントが削減されます。
- ◇ 資源保護: ブリケットに廃棄物を使用することで、薪の使用を減らし、森林の保護に貢献します。
- ◇ クリーン燃焼: 当社のブリケットは、従来の燃料よりもクリーンに燃焼します。
- ◇ 再生可能な燃料源: 再生可能な資源から作られたブリケットは、持続可能な燃料オプションを提供します。



Moerman's Ladderによる ゼロ・ウェイストへのコミットメント



当社のゼロ・ウェイスト目標は、Moerman's Ladderに従い、廃棄物の防止を最優先にし、すべての副産物を最大限に活用することによって達成されます。

- **防止:** 皮付きポテトウェッジなどの商品で廃棄物を最小限に抑える。
- **動物飼料:** ポテトの皮を動物飼料に加工する。
- **バイオベース製品:** 廃棄物から価値ある製品を作り出す。
- **バイオダイジェスティオン:** 廃棄物からバイオガスを生成する。
- **コンポストイング:** 土壌に栄養を戻す。
- **エネルギー回収:** 廃棄物からエネルギーを利用する。
- **焼却:** 廃棄物を安全に処理する。
- **埋立て:** 埋立ては最後の手段として使用し、その使用を最小限に抑える。



JUST CRAVE™

フレンチフライ
のラインナップ



フレンチフライ

新鮮なポテトから作られたクラシックでカリカリのゴールドスティック。スナックやサイドディッシュに最適。

お好みのディップと一緒に楽しんでください。

(サイズ: 6mm、9mm、11mm、13mm)



クリンクルフライ

波形のカリカリポテトフライ。表面積が広く、最大限のサクサク感と味わいを楽しめ、ディップに最適。



フレーバーフライ

ガーリック、チリ、チーズなど、さまざまなフレーバーで味付けされたカリカリのフレンチフライ。クラシックなスナックに美味しいひねりを加えます。



スキンオンフライ

皮付きのポテトフライ。風味が増し、満足のいくカリカリ感を提供。



スキンオンウェッジ

皮付きの厚切りポテトウェッジ。外はカリカリで、内側は柔らかかくジューシー。



スキンオフウェッジ

皮なしの厚切りポテトウェッジ。外はカリカリで、内側は柔らかかくてジューシー。



JUST CRAVE™

ポテトスペシ
ャリテイ



ハッシュブラウ ウンオーバル

楕円形のハッシュブラウンパティ。
外は黄金色でカリカリ、中は柔
らかくしっとりとしています。



ハッシュブラウ ンレクタングル

長方形のハッシュブラウンパティ。
外はカリカリ、中は柔らかなポテト
の千切りが詰まっています。



ハッシュブラウ ントライアングル

三角形のハッシュブラウンパティ。
外はカリカリ、中は柔らかくて風味豊
かで、朝食にぴったりです。



テータータッツ

小さなシリンダー型のポテトバイト。
外はカリカリ、中は柔らかく、スナック
やサイドディッシュに最適です。



ハッシュブラウンラウンド

円形のハッシュブラウンパティ。
外は黄金色でカリカリ、中は柔
らかくしっとりとしています。



テータータッツコイン

コイン型のテータータッツ。外は
カリカリ、中は柔らかく、スナックや
サイドディッシュに最適です。



Veg



Mins



180°C

JUST CRAVE™

ポテトスペシ
ャリティ



クラシックパティ

伝統的なポテトパティ。外はカリカリ、中は柔らかく、シンプルなスパイスで味付けされています。



ハーブキングパティ

芳香のあるハーブを混ぜ込んだポテトパティ。風味豊かでカリカリとしたスナックを提供します。



アルーティッキ

スパイスの効いたポテトパティ。外はカリカリ、中は柔らかく、チャツネと一緒に、またはチャートの一部としてよく提供されます。



ベジスティック

さまざまな野菜を使ったカリカリのベジタブルスティック。健康的でカリカリとしたスナックオプションを提供します。



チリガーリックポッパーズ

チリとガーリックの風味を詰め込んだ、スパイシーでカリカリの一口サイズのスナック。辛味の効いたおやつに最適です。



チーズチリポッパーズ

溶けたチーズとピリッとしたチリを詰め込んだ、黄金色でカリカリのポッパーズ。美味しくスパイシーなスナックを提供します。



ポテトチーズボール

黄金色でカリカリのボールに、溶けたチーズと味付けされたポテトを詰め込んだ、贅沢で美味しいスナックです。



JUST CRAVE™

エスニックフラ
ットブレッド



マラバルパラタ

サクサクした外側と柔らかい内側を持つ、パリパリ感が特徴のパラタ。南インド料理の中でも特に目立つ存在です。



ラチャパラタ

カリカリのインドのパンで、層のある食感とバターが特徴。何度も生地を折りたたんで作られ、その独特の準備方法と層が際立っています。



プーランポリ / ホーリゲ

ジャガリー（サトウヤシ糖）とチャナダル（ひよこ豆）を詰めた甘いフラットブレッド。インドの伝統的な祭り料理です。

持続可能なポテトの
未来をデザインする
農家を大切に、コミュニティを支える



JUST CRAVE™

IRRESISTIBLE MOMENTS

提案される認証



利点



原材料の品質評価
と厳密なテスト



経験豊富で資格を
持つチームの参加



最新の
保管施設



施設のパフォーマンス
向上のためにクルーとの
継続的なやり取り



優れた取り扱いおよび
包装の利便性



十分な
トレーサビリティシステム



高品質な製品を得るための
各段階でのテスト
とモニタリング



抗

えない瞬間
の始まり...



Falcon Agrifriz Foods Private Limited

本社: 6階、シヴァース ザ エース、KK農場の向かい、シンドゥーバーヴァンロード、ボダクデブ、
アーメダバード-380054、グジャラート、インド。

メール: info@falconagrifriz.com またはカスタマーケアまでお電話ください: +91 7600993994

www.just-crave.com