人と大地をすこやかに

クオリティライフ株式会社

本社所在地

〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町字東谷83番68

電話:0739-43-2610　FAX:0739-43-5676

東京オフィス所在地

〒102-0083 東京都千代田区麹町三丁目3番地4 KDX麹町ビル

電話:03-5275-6121(代表)　FAX:03-5275-6130

設立　2010年2月1日

資本金　3000万円

経営陣

代表取締役会長:浦 聖治

代表取締役社長:飯島 邦夫

取締役:平居透

監査役:菅野 次男

QualityLife

たまな食堂
Natural Food Studio

たまな食堂｜NATURAL FOOD STUDIO　安心できる日本の玄米菜食と発酵食を、おいしい驚きとともに、老若男女すべての方へ

たまな食堂 Natural Food Studio

これからの時代の玄米菜食は、「健康ありき」じゃつまらない。
せっかく食べるのなら、目にも舌にも心にもうれしく、おいしい驚きを感じたい。

それでいて、使う食材は有機・無農薬・無添加など、
「食べる人のことを考えた、まじめなやりかた」にできるかぎりこだわった生産者さんのものを。

「おいしい・うれしい」に「健康」「生産者支援」が自然とついてくる、それがたまな食堂です。

QualityLife

たべごと教室

Natural Food Studio

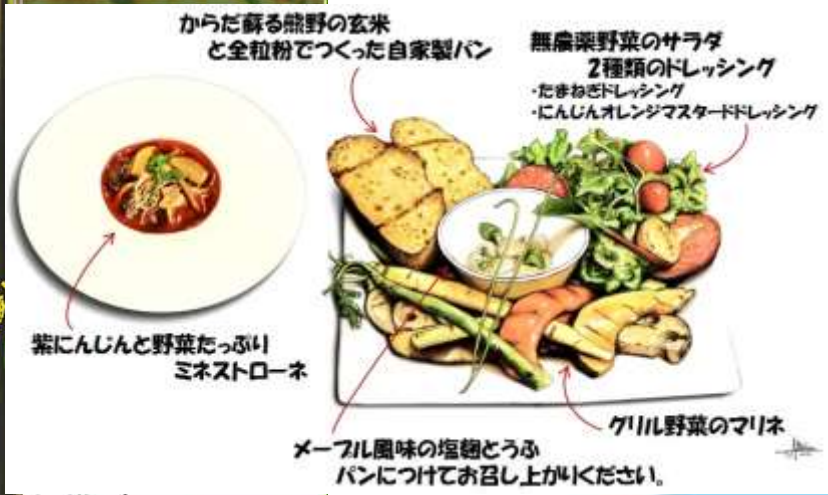
QualityLife

たべもの商店

Natural Food Studio

QualityLife

エーゲの輝き



QualityLife

QualityLife

からだ蘇る熊野の玄米

QualityLife

流行のきざし 酵素玄米

QualityLife

SUKOYAKA
人と大地をすこやかに

TOPページ

たまな食堂

たべごと教室

たべもの商店

QualityLife

クオリティライフ社のeBASE導入目的

①売上拡大 →　新規商流開拓

②ブランド力向上 → 品質・特徴アピール

③品質管理強化&コスト圧縮 → システム化

低価格（ほぼ無償)で短期間に
スモールスタートで導入可能

FOODS eBASEの導入

QualityLife

クオリティライフ社のビジネス業態とFOODS eBASE

①生鮮(農産、畜産、水産)	②加工食品	③外食（レストラン）
eB-fresh	eB-foods(P)	eB-foods(PCE)

熊野と那智の恵み

- 米トレーサビリティ法
- 栽培記録
- 施肥記録

飲むオリーブオイル『エーゲの輝き』

- JAS法/衛生法
- 加工食品仕様書管理
- 小売への仕様書提出業務

- 食材規格書管理
- メニュー情報管理

FOODSeBASE NBセンター あんしん食材えびす

FOODS eBASE NB 商品データベースセンター

商品提案業務クラウドサービス

FOODS eBASE 導入バイヤー企業様

QualityLife

eBASE初期導入イメージ

栽培履歴情報

品質生産情報

eB-foods(P)/fresh eBASEjr.

商品情報の一元化

eB-PointService

③品質管理強化＆コスト圧縮

②ブランド力向上

販売情報 取引情報

eBASE導入バイヤー企業

取引業務合理化

データ送信

FOODSeBASE NBセンター あんしん食材えびす

新規商談発掘

FOODS eBASE NB 商品データベースセンター

提案業務合理化

eBASE非導入バイヤー企業

取引業務合理化

エクセル帳票

①売上拡大

自社商品のバイヤー企業様へのアピール！

FOODSeBASE NBセンター
あんしん食材えびす　商品提案・商談支援サービス

FOODS eBASE
NB 商品データベースセンター　商品データ交換支援サービス

①売上拡大/新規商流開拓

食品メーカーからプッシュ型の商品提案アプローチを行う

QualityLife

バイヤー企業
（小売　卸）

**eBASEユーザー
バイヤー企業様
に期待！**

QualityLife

FOODSeBASE NBセンター
あんしん食材えびす

クオリティライフ社の製品をご確認ください！

クオリティライフ社の製品をご確認ください！

メーカーからのメッセージ

飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」有機JAS認定トルコのエーゲ海沿岸の農園で育てたオリーブを手摘みで収穫、そのまま絞って抽出したオーガニック エクストラヴァージンオリーブオイルの2本セットです。
品質マネジメントシステムの国際規格「ISO9001」を取得した農園で、栽培から瓶詰めまで一貫生産しています。
有機栽培で育てたオリーブは早摘みの手摘みにこだわり、収穫から数時間以内に自社工場で搾油作業を行なっています。
その結果、酸度0.5%以下というフルーティーで上質なオリーブオイルに仕上がりました。
イタリアに限らず地中海沿岸の国々ではオリーブ栽培が盛んで、中でもトルコ、エーゲ海沿岸で育った「エーゲの輝き」こと、MONTEIDAオリーブオイルは、食べる事が大好きなトルコ人に長年愛されている一品です。

商品に関するお問合せ

会社名	クオリティライフ株式会社
ホームページURL	http://qualitylife.co.jp/
部署名	－
電話番号	0739-43-2610
メールアドレス	life_ec@quality.co.jp メール送信 ※お使いのメールソフトによっては、メール作成画面が立ち上がらない事があります。 その場合はお手数ですが、メールアドレスをコピーしてお使いください。

ご連絡ください！

販促資料

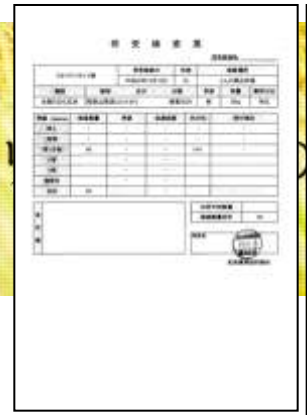
従来の栽培履歴情報管理(アナログ:紙管理)

残留農薬検査証

②ブランド力向上

生産栽培履歴情報

ブランド米としてエビデンスも
含めて品質訴求したい！



産地証明書

ピロール農法
証明書

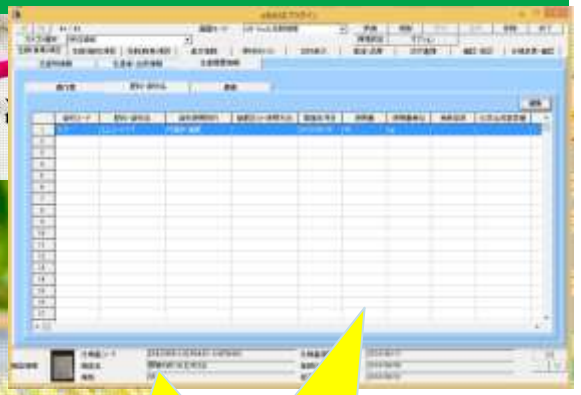
QualityLife

eB-freshによる栽培履歴情報管理(データ化/一元化)

生産物情報

②ブランド力向上

生産栽培履歴情報



eB-fresh
eBASEjr.

生産者・
出荷情報

いつでも
データ提供可能
です！

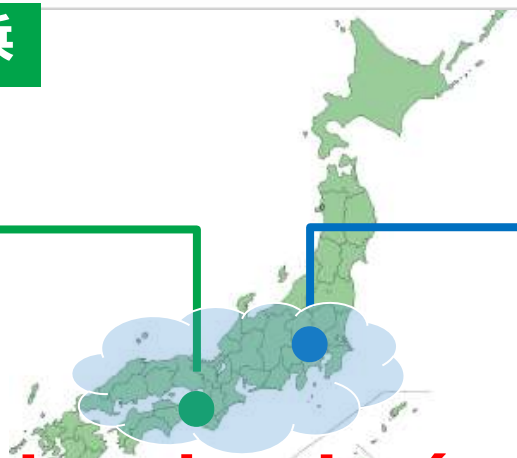
QualityLife

システム環境/eBASEjr.Driveによる製販データ共有

③品質管理強化＆コスト圧縮

生産/製造部門:和歌山・白浜

栽培履歴情報
品質生産情報



販売部門:東京・麹町

販売情報
取引情報

社内イントラネット（WAN)で接続

eB-PointService **を活用して2,000円/月で実現！**

QualityLife

eBASE活用の今後

たまな食堂 Natural Food Studio　たべもの商店 Natural Food Studio　への活用の展開

1）外食業態の「たまな食堂」での原材料管理、
レシピ管理等への展開

2）小売業態の「たべもの商店」での仕入商品の
製品仕様書収集や商品マスター管理、
自社ECサイトへの連携対応

3）FOODS eBASE Cloudサービス等の高機能な
有償サービスへのアップグレード

QualityLife

人と大地をすこやかに