

農産物の多角化へ
6次産業化の
細やかな
お手伝い



6次産業

＜メリット＞

- ・収益の向上
- ・農産物への付加価値
- ・生産拡大・活性化

レトルトカレー

製作例



海産物、農作物、畜産物を使用したオリジナルのレトルトカレーが作れます。

現在ご当地グルメとしてのレトルト惣菜商品が広がりを見せています。特にカレーは各地の誇れる素材（海産物、農産物等、郷土料理等）食のイメージを取り入れやすく、食卓に素早く便利に直結する商品として人気を集めております。

「地域の宝（素材）と誇り」を商品にすることにより、お客様の夢と地域の発展に貢献するということをテーマに各地のご当地カレーの生産を手掛けてまいりました。御社のリクエストにお答えするご当地カレーの商品化です。

小ロットの生産対応をさせて頂くことで御社オリジナルカレーの実現が可能になると思います。ぜひ御社の地域の宝（素材）と誇りを商品にしてみませんか？

商品はオリジナルデザイン包装紙にて仕上げます。

★ S16-1 レトルトカレー

製造ロット	1,000個～	商品形態	箱入包装品(オリジナルデザイン)
製造日数	原料到着より約1ヶ月～1ヶ月半	商品サイズ	15.5×21.5×2cm
原料	現物・ピューレ	賞味期限	製造より1年
商品内容	220g	採用実績	マンゴーカーレー、りんごカレー、あさりカレー、金目鯛カレー、豊後牛カレー、にんにくカレー etc
ケース入数	32		

ライスヌードル

製作例

岐阜県産の
ハツシモ米で作りました。



地域のお米を利用したオリジナルのライスヌードルが出来ます。

小麦・卵・乳・そば・落花生を使用せず、頑固にこだわりをもって作られた生米粉麺です。真っ白な米粉麺は小麦の麺と比較して「低たんぱく・低糖質」という健康を考慮した美しい麺です。生米粉麺特有のもっちり感とつるみ感で東南アジア風・和・洋・中の温麺に、または冷麺、サラダ、デザートなどバラエティ豊かに楽しんでいただけます。パッケージ後に熱殺菌をして、ほとんど生麺の味わいを失うことなく、従来の3倍である180日間の賞味期間に成功しました。また腹もちが良くカロリーも小麦の麺に比べて少ない為、ダイエットにも最適です。

※さらに地産地原料を練り込む事も出来ます。

地元特産品原料を練り込みさらに拘りある米粉麺が作れます。

※麺の太さもラーメンタイプ、うどんタイプ、パスタタイプ等可能。

★ S16-2 ライスヌードル

製造ロット	約450食前後(100g)	商品形態	透明PP袋
製造日数	約2週間～3週間	商品サイズ	14×18.5×5cm
原料	白米30kg or 米粉30kg	賞味期限	180日
商品内容	100g～128g間の指定可		
ケース入数	相談		

※白米の場合は製粉加工が必要となります。
〈別途費用〉(製粉加工をすると約10%減減します。)
※高温・多湿を避け冷暗所にて保管。

岐阜県揖斐郡産
ハツシモ米と
美濃いび茶で
「グルテンフリー
うどん抹茶入」を
作りました。



おかゆ

製作例



地場の自慢のお米を使ったおかゆを作ってみませんか？

お客様のご希望に合わせて、指定の米や副材料レシピ等も相談させていただきます。白米40kgから地元へ拘ったおかゆを製造します。敬老会や年金などの景品としても、お土産、ギフトなどにも展開できます。

採用実績 コシヒカリ(福井県) つや姫(山形県) 他

★ S16-3 おかゆ

製造ロット	2,000袋～	商品形態	アルミレトルトパウチ
製造日数	2～3週間	商品サイズ	12×18×3cm
原料	白米60kg	賞味期限	1年
商品内容	250g		
ケース入数	50		



※★マークが付いている商品は軽減税率の適用対象商品となります。※掲載の商品は、参考例となっておりますので、商品仕様などご不明な点はお相談ください。

※オリジナル商品の為、製造ロットは目安となります。又、出来上がり後は全数買取りでお願いします。

※味変更の場合は提供原料や味付けが必要数が変わります。※各商品支給原料の形態はご相談ください。※アレルギーはOEM作成の為、原料によって変わります。