

原料作りのお手伝い **ペースト・粉末・乾燥** などの1次加工の相談もお受けします。

【注意/商品・加工によってはお受けできない事もあります。】

1次加工をすれば次へのステップにオリジナル商品への幅がどんどん広がります小規模での加工 大歓迎!!

【1次加工項目】

- ★野菜・果実▶ペースト
- ★野菜・果実▶乾燥
- ★野菜・お米▶粉末



農産物での困りごと..

規格外商品(サイズ不揃い・傷物)、味は一緒なのに表に出でこれない商品の行先を一緒に考えませんか? そんな規格外商品を原料化する事で、ペーストにした物をゼラートや羊羹に入れてみたり、粉末にしてケーキに入れたり、麺に練りこんだりと使用用途が増え新たな商品、販路を見出す事ができるのでは!

弊社では、そんなお困り事の第一歩となる

農産物の1次加工も承る事もできます。

**オリジナル
ゼラート**



西美濃産
章姫苺
ゼラート



飛騨古川産
飛騨りんご
ソルベ



岐阜県揖斐産
揖斐抹茶
ゼラート



飛騨高山産
宿儺南瓜
ゼラート

製作例

岐阜県各地の原料で
作り上げた
岐阜県産拘り
ゼラートギフト



地産地原料を混ぜ合わせ小ロットから地域自慢のオリジナルゼラートが作れます。

- ◎100mlの白無地カップタイプと業務用の2Lタイプがオリジナルで作成できます。
- ◎ミルクベースに果実や農作物のフレーバーを入れたオリジナルゼラートを作ります。
- ◎ソルベタイプも作れるようになりました。

採用実績 大吟醸酒粕・栗・人参・かぼちゃ・苺・緑茶・紅茶 etc

★ **S17-1** オリジナル・ゼラート

製造ロット 100個/30個

製造日数 約2~3週間

原 料 パウダー・ピューレ・ジャム

商品内容 100ml/2L

ケース入数 相談

商品形態 カップ・パッド入り

商品サイズ 100ml/口径72×高さ43.4×
底辺55.3mm
2L/165×267×80.5mm

※必要原料/味・レシピにて変動
※別途費用にてオリジナルラベル作成可

飴

製作例



地産地原料を使用した飴作り。

飴は素材を選びません。お茶やくだもの・野菜など、シーズンを問わず手にしていただけることがメリットです。販売はもちろん、ノベルティとしてもご利用いただけます。お手持ちの原料の形態によって小ロットから対応いたしますので、ご相談ください。

採用実績 酒飴、栗飴、柿飴、葛飴、ほうじ茶飴、抹茶飴 など

★ **S17-2** 飴

製造ロット 約25kg

製造日数 原料到着後約2週間程度

原 料 パウダー/約1.25kg
ジュース・果汁/約250ml

商品内容 約6g(1粒)

商品形態 ピロ個包装

商品サイズ 約3×5×1.7cm(1粒)

賞味期限 1年

※お届けは10kg納品になりますが、
袋入・箱入りにも出来ます。〈別途費用〉

**バウム
クーヘン**

製作例

岡山県産の米粉を使用した
米粉入りバウムクーヘン

米粉を配合したオリジナルレシピで製造しました。

別立て製法で食べ応えのある「しっとり」、「もちり」食感が特徴のバウムクーヘンです。地元原料を配合してこだわりあるオリジナルのバウムクーヘンを作ってみませんか? ※地産地原料と地元米粉を使用したオリジナルと地産地原料のみのセミオリジナルと両方作成出来ますので、ご相談ください。

【例】岐阜県産はつしも+美濃いび茶(ほうじ茶)
=「岐阜県産ハツシモ使用 美濃ほうじ茶バウムクーヘン」

★ **S17-3** バウムクーヘン

製造ロット 4cm/480個、5cm/390個、6cm/300個

製造日数 約2週間~3週間

原 料 パウダー、米粉

商品内容 1個

ケース入数 4cm/40、5cm/40、6cm/30

商品形態 PP袋

商品サイズ 4cm/φ12×4cm、
5cm/φ12×5cm、
6cm/φ12×6cm

賞味期限 45日(原料により変動有)



※化粧箱イメージ



※★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をご相談ください。
※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。