

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。】

ライスヌードル



美濃いび茶
ほうじ茶入ライスヌードル

※写真はイメージです。

美濃いび茶
抹茶入ライスヌードル

デザイン例



地域のお米を利用して商品作りをしませんか？

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。

Q9-1 ライスヌードル

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

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

米粉ゴーフレット



※写真はイメージです。

地域の米粉を利用して商品作りをしませんか？

小麦粉フリーの米粉を使ったゴーフレットです。煎餅の生地には通常的小麦粉の代わりに各地域の米粉を使い焼き上げた二枚の煎餅の間に、濃厚で甘いバニラクリームをサンドしたゴーフレットです。食感はサクサクした軽い仕上がりです。コーヒーや紅茶等と一緒に召し上がりになりますと、尚一層美味しくなります。一枚ずつが個包装になっており扱いやすく、アルミ蒸着材質の個包装のため長く美味しさを保ちます。当社が長年の技術を使って開発した、小麦粉アレルギーの方にもお勧め出来るお菓子です。

※さらに地産地原料を練りこむ事も出来ます。

地元特産品原料を練り込んだオリジナルクリームを製造して挟む事も出来ます。

(原料によっては出来ない事もあります。)

Q9-2 米粉ゴーフレット

製造ロット	約6,000枚	商品サイズ	8×10.8×0.5cm (1枚)
製造日数	約2週間～3週間	賞味期限	180日
原料	白米30kg～		
商品内容	約10g (1枚)		
ケース入数	商品形態にて変動		
商品形態	化粧箱 or PP袋		

※焼印をする事も出来ます。〈別途金型代〉※予算等に合わせて3枚入～18枚入が出来ます。
※オリジナルクリーム作成の場合／パウダー約2Kg

デザイン例



雑穀おこげ



※写真はイメージです。

地元のお米と国産十六雑穀で焼き上げたポンせんべい！

昔懐かしい味と風味を味わえる逸品をお楽しみください。そのまま食べても、お湯をかけて雑炊風に食べても美味しく頂けます。お米と十六雑穀の両方で地元の味を作ること、お米だけを提供して製造する事も可能です。

※本製品工場では、そば、えび、いか、かに、小麦、大豆、乳成分、卵を含む製品を製造しています。

Q9-3 雑穀おこげ

製造ロット	内容量30gの場合 約830袋	商品サイズ	23.5×14cm
製造日数	1週間	賞味期限	1年
原料	白米 & 玄米 30kg		
商品内容	30g		
ケース入数	30		
商品形態	透明PPスタンディング袋		

デザイン例



※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ご相談ください。※オリジナル商品の為、出来上がり後は全数買取りをお願いします。
※味変更の場合は提供原料や味付けで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。