

# 自社の農産物に関する 不安やお困りごとはございませんか？

## 農業の六次産業化 細やかにお手伝い！

### 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て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ジェ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。

### 【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

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！！

## オリジナルジェラート

岐阜県飛騨産  
宿儺かぼちゃ  
ジェラート



岐阜県産  
栗ジェラート



## 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ジェラートが作れます

- ◎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ジェラートを作ります。
- ◎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

### ★ Z5-1 オリジナル・ジェラート

製造ロット	100個/30個	商品形態	カップ・パッド入り
製造日数	約2～3週間	商品サイズ	100ml/口径72×高さ43.4× 底辺55.3mm 2L/165×267×80.5mm
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		

※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

### 製作例

大吟醸の酒粕で作上げた  
「大吟醸ジェラート10個入」を  
産直ギフトとして作りました。



※★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、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。