

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。】

## バウムクーヘン

岡山県産の米粉を使用した米粉入りバウムクーヘン

製作例



※化粧箱イメージ

## スティック羊羹

製作例



岐阜県産  
栗ようかん  
3個セット



愛知県豊橋産  
次郎柿ようかんギフト

## 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。



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。



## 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つてみませんか?

※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』

### Z6-1 バウムクーヘン

製造ロット	4cm/480個、5cm/390個、6cm/300個	商品形態	PP袋
製造日数	約2週間～3週間	商品サイズ	4cm/Φ12×4cm、 5cm/Φ12×5cm、 6cm/Φ12×6cm
原 料	パウダー、米粉	賞味期限	45日(原料により変動有)
商品内容	1個		※1個入り用有償化粧箱有。
ケース入数	4cm/40、5cm/40、6cm/30		

## 地域の原料を練りこみ、 食べやすいスティック羊羹に仕上げます。

円柱のスティック羊羹はあまり出回っていない包装形態です。持ち運びやすく、気軽に食べやすく、和菓子の必須アイテム(羊羹)を身近に感じて頂く事が出来ます。地産地の原料を練りこんで、さらに身近を感じるOEM羊羹の開発のお手伝いをさせていただきます。原料の加工からお気軽にご相談ください。

### 採用実績

金粉羊羹、抹茶羊羹、チョコレート羊羹、カボス羊羹、芋羊羹、アミノ酸入りスポーツ羊羹、干し柿羊羹、岐阜県産栗羊羹、次郎柿羊羹など

### Z6-2 スティック羊羹 3本セット

製造ロット	3本セットで約1,500セット	商品形態	ピロ個包装(無地)
製造日数	初回製造は約1ヶ月、追加は約2週間	商品サイズ	18×10×2.8cm
原 料	パウダー、ピューレ	賞味期限	1年
商品内容	50g×3		※有償化粧箱有。
ケース入数	90(15袋×6箱)		

## 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。

### Z6-3 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		※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%減量します。)
ケース入数	相談		※高温・多湿を避け冷暗所にて保管。

※★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、商品仕様などで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でお願いします。

※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。※アレルギーはOEM作成の為、原料によって変わります。