

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。

【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!!

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



※化粧箱イメージ



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』

★ K9-1 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		
ケース入数	4cm/40、5cm/40、6cm/30		

※1個入り用有化粧箱有。

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味しい麺です。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。

★ K9-2 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%減数します。)
※高温・多湿を避け冷暗所に保管。

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。



※税率引き上げ後は、★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。