

オリジナル
フィナンシェ

製作例



※写真はイメージです。

岐阜県産小麦粉に支給された原料を入れて
オリジナル味のフィナンシェを製造します。

アーモンドプードルと卵白をベースにしっとり焼き上げます。金塊の形に似た小さな台形の金型を使用します。地産地原料を使用したオリジナルフィナンシェも作成できます。

採用実績

いちごフィナンシェ、抹茶フィナンシェ etc

★ K12-1 オリジナルフィナンシェ

製造ロット 3,000個

製造日数 受注後1ヶ月程度

原 料 パウダー

商品内容 40g(1個)

ケース入数 300

商品形態 透明PP袋入り

商品サイズ 7.5×6×1.5cm

賞味期限 45日(原料により変動有)

パウンド
ケーキ

製作例



※写真はイメージです。

味、見た目、食感に加え地元地産地原料をいかし、
おもてなしの心を添えて、1本1本丹誠込めて焼き上げました。

本製品は、地産地原料以外の材料にも拘りを持っています。ベースの甘味はグラニュー糖を使用して飽きのこない上品な甘みに仕上げ、卵はキューピーの加熱殺菌された物、バターを使用せず、味の素のさらさら「キャノーラ油」を使用することにより、酸化しにくく冷やしても固くならないパウンドケーキを焼き上げる事が出来ました。原材料に安全なものを使用することにより安心を提供できると考えております。

採用実績

お茶ケーキ、柿ケーキ、抹茶ケーキ など

★ K12-2 パウンドケーキ

製造ロット 500個～

製造日数 約3週間

原 料 パウダー・ピューレ

商品内容 1個

ケース入数 10

商品形態 PP袋

商品サイズ 8.5×18×5cm

賞味期限 120日

※1本入り用有償化粧箱有。

パンですよ!

製作例



※写真はイメージです。

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。

◎国産小麦に地域の米粉をプラスして地域オリジナルをつくります。

◎ご当地非常食缶入りパンは、地域の防災に必要な食料品の備蓄と防災意識の向上に役立っています。

※野菜や果物のフレーバーなどを使用してさらに拘りあるオリジナルパンを作る事もできますのでご相談ください。

★ K12-3 パンですよ!

製造ロット 576個

製造日数 約2週間

原 料 米粉(20kg)

商品内容 100g(50g×2)

ケース入数 24

商品形態 缶入り

商品サイズ Φ7.7×H11.3cm

賞味期限 3年

※オリジナルラベル作成にて(別途費用)
※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。

※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。