

農産物の多角化へ 6次産業化の細やかなお手伝い



オリジナル ジェラート

製作例

岐阜県各地の原料で
作り上げた
岐阜県産拘り
ジェラートギフト



西美濃産
章姫苺
ジェラート



飛騨古川産
飛騨りんご
ソルベ



岐阜県揖斐産
揖斐抹茶
ジェラート



飛騨高山産
宿儺南瓜
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

★ H5-1	オリジナル・ジェラート	商品形態	カップ・パッド入り
製造ロット	100個/30個	商品サイズ	100ml/口径72×高さ43.4× 底辺55.3mm 2L/165×267×80.5mm
製造日数	約2~3週間	※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	
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		

クリーミー ハニー

製作例



百花 クリーミーハニー



緑茶 クリーミーハニー

地産品の粉末原料を使ってその素材を生かした オリジナルのはちみつができます。

特殊製法で作る「白いはちみつ クリーミーハニー」。
この白くクリームのようなめらかな口当たりのはちみつにさまざまな地域特産のパウダー素材を混ぜ込むことで、これまでになかったその素材の味がするはちみつが出来ます。

採用実績 緑茶、ほうじ茶、紅茶（和紅茶、アールグレイ）、生姜、シナモン、レモン etc

★ H5-2	クリーミーハニー	商品形態	瓶入り
製造ロット	25kg~(90g×250本)(140g×170本)	商品サイズ	口径53mm 高さ60~80mm
製造日数	原料到着後 約2週間	賞味期限	1年~1年半
原料	パウダー		
商品内容	90g/140g		
ケース入数	12/20		

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。

★ H5-3	ライスヌードル	商品形態	透明PP袋
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	※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。)	
商品内容	100g~128g間の指定可	※高温・多湿を避け冷蔵所に保管。	
ケース入数	相談		

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。



※★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お相談ください。

※オリジナル商品の為、製造ロットは目安となります。又、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。