



1 生産 次産業 野菜・果樹・穀物等の生産

2 加工 次産業 ベースト・乾燥・粉末への製品加工

3 流通・販売 次産業 店舗・ネット等にて販売

6 次産業 収益の向上
農産物への付加価値
<メリット> 生産拡大・活性化

【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!!

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でこない商品の行先と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す!

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。

製作例



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
宿巣南瓜
ジェラート

オリジナル ジェラート

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



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

★ J12-1 オリジナル・ジェラート

製造ロット	100個/30個
製造日数	約2~3週間
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

商品形態	カップ・パッド入り
商品サイズ	100ml/口径72×高さ43.4×底辺55.3mm 2L/165×267×80.5mm

※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

ライス ヌードル

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。

製作例

岐阜県産
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。また腹もちはがよ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。

★ J12-2 ライスヌードル

製造ロット	約450食前後(100g)
製造日数	約2週間~3週間
原 料	白米30kg or 米粉30kg
商品内容	100g~128g間の指定可
ケース入数	相談

商品形態	透明PP袋
商品サイズ	14×18.5×5cm
賞味期限	180日

※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、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。