

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。】

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』

★ J13-1	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		

製作例

オリジナル
フィナンシェ



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

★ J13-2	オリジナルフィナンシェ		
製造ロット	3,000個	商品形態	透明PP袋入り
製造日数	受注後1ヶ月程度	商品サイズ	7.5×6×1.5cm
原料	パウダー	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	300		

製作例

パウンド
ケーキ



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、卵はキュービ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

★ J13-3	パウンドケーキ		
製造ロット	500個～	商品形態	PP袋
製造日数	約3週間	商品サイズ	8.5×18×5cm
原料	パウダー・ピューレ	賞味期限	120日
商品内容	1個	※1本入り用有償化粧箱有。	
ケース入数	10		

愛知県豊橋産
緑茶パウンドケーキ、紅茶パウンドケーキ オリジナルギフト



※写真はイメージです。

※★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気軽にご相談ください。

※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。