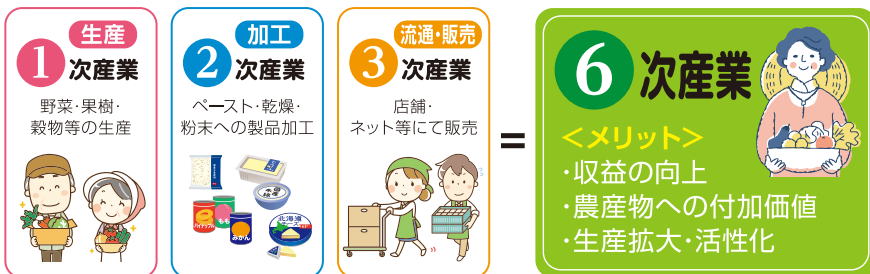


# 農産物の多角化へ 6次産業化の 細やかなお手伝い



## オリジナル ジェラート



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

### 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



## 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

### ★ M12-1 オリジナル・ジェラート

製造ロット	100個/30個	商品形態	カップ・パッド入り
製造日数	約2~3週間	商品サイズ	100ml/口径72×高さ43.4× 底辺55.3mm 2L/165×267×80.5mm
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		

※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

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たオリジナルのライスヌードルが出来ます。

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。

### ★ M12-2 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て保管。

## 飴

製作例



## 地産地原料を使用した飴作り。

飴は素材を選びません。お茶やくだもの・野菜など、シーズンを問わず手にしていただけることがメリットです。販売はもちろん、ノベルティとしてもご利用いただけます。お手持ちの原料の形態によって小ロットから対応いたしますので、ご相談ください。

採用実績 酒飴、栗飴、柿飴、葛飴、ほうじ茶飴、抹茶飴 など

### ★ M12-3 飴

製造ロット	約25kg	商品形態	ピロ個包装
製造日数	原料到着後約2週間程度	商品サイズ	約3×5×1.7cm(1粒)
原料	パウダー/約1.25kg ジュース・果汁/約250ml	賞味期限	1年
商品内容	約6g(1粒)		

※お届けはバレル納品になりますが、  
袋入・箱入りにも出来ます。〈別途費用〉

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。