

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。】

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!!

【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



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
てこれない商品の行先を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ゼラートや羊羹に
入れてみたり、粉末にしてケーキに入れり、麺に練りこんだりど
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は!
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。

パウンド
ケーキ

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

製作例



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



★ M13-1 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・ピュール
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。

バウム
クーヘン

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

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』



★ M13-2 バウムクーヘン

製造ロット	4cm/480個、5cm/390個、6cm/300個
製造日数	約2週間～3週間
原料	パウダー、米粉
商品内容	1個
ケース入数	4cm/40、5cm/40、6cm/30

商品形態	PP袋
商品サイズ	4cm/φ12×4cm、 5cm/φ12×5cm、 6cm/φ12×6cm
賞味期限	45日(原料により変動有)

※1個入り用有償化粧箱有。

ドレッシング・
ぽん酢

製作例



果物や農作物のフレーバーを使用した
オリジナルのドレッシングやぽん酢が作れます。

化学調味料無添加も可能です(要相談)。
200ml以外にも様々な容量での対応が可能ですのでご相談ください。

採用実績

たまねぎ、にんじん、トマト、ゆず、レモン、青パパイヤ、きのこ、ねぎ etc

★ M13-3 オリジナルドレッシング・オリジナルぽん酢

製造ロット	1,000本～
製造日数	約2週間～3週間程度
原料	パウダー、ピュール、他
商品内容	200ml
ケース入数	相談

商品形態	200ml 瓶タイプ/200ml PETタイプ
商品サイズ	瓶 5.3×5.3×16.5cm/ PET 5.4×5.4×16.7cm
賞味期限	瓶 12ヶ月/PET 6ヶ月



※★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。