

## 農産物の多角化へ

6次産業化の  
細やかなお手伝い

1 次産業



生産

2 次産業



加工

3 次産業



流通・販売

6次産業化

メリット

- ・収益の向上
- ・農産物への付加価値
- ・生産拡大・活性化

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

## ★ N7-1 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×<br>底辺55.3mm<br>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。

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。

## 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。

## ★ N7-2 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。

## おかゆ

## 製作例



※写真はイメージです。

地場の自慢のお米を使ったおかゆを  
作ってみませんか？

お客様のご希望に合わせて、指定の米や副材料レシピ等も相談させていただきます。白米40kgから地元に拘ったおかゆを製造します。敬老会や年金などの景品としても、お土産、ギフトなどにも展開できます。

採用実績 コシヒカリ(福井県) つや姫(山形県) 他

## ★ N7-3 おかゆ

|       |         |       |            |
|-------|---------|-------|------------|
| 製造ロット | 1,200袋~ | 商品形態  | アルミレトルトパウチ |
| 製造日数  | 約2週間程度  | 商品サイズ | 12×18×3cm  |
| 原料    | 白米40Kg  | 賞味期限  | 1年         |
| 商品内容  | 250g    |       |            |
| ケース入数 | 32      |       |            |

※★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をご相談ください。  
※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。