

JOYO BANK NEWS LETTER

平成 29 年 1 月 10 日

株式会社常陽銀行

「常陽 食品加工技術商談会 2017『デコ・ボコ マッチング』」の参加者募集について

常陽銀行（頭取 寺門 一義）は、このたび、食品事業者に対する新商品開発支援、農業生産者の6次産業化支援、および参加者間の相互交流等を目的として開催する「常陽食品加工技術商談会 2017『デコ・ボコ マッチング』」の参加者を募集しますので、下記のとおりお知らせいたします。

本商談会は、加工技術を有する事業者と、新商品開発意欲を有する農業生産者等のマッチングにより、新商品の共同開発や小規模 OEM* 受託を目指す取り組みです。今回、食品加工業者 21 社が出展を予定しており、新商品開発や商品の製造委託先を探している事業者を広く募集いたします。なお、本商談会開催後も「めぶき地域創生ファンド」等を活用した事業化支援にも取り組んでいく予定です。

当行は、今後とも、お客さま、地域の課題解決に向けた取り組みを進め、地域経済の成長と活性化に貢献してまいります。

*OEM…相手先商標による生産、納入先ブランドによる受託製造

記

日 時	2 月 7 日（火）13：00～16：00
場 所	常陽つくばビル 10 階 大会議室（つくば市吾妻 1-14-2）
主 催	株式会社 常陽銀行
後 援	茨城県、日本政策金融公庫 水戸支店
実施内容	食品加工技術を有し、共同開発や小規模 OEM 受託を望んでいる事業者 21 社が展示し、下記募集対象者との試飲・試食を交えた自由商談を実施。
募 集 対 象 者	【自社の食品（農水産物、味噌・醤油等）を“加工してほしい”事業者】 農業生産者、食品製造業者等の食品事業者で、出展する食品加工業者の技術を活用して加工を希望する先。 【自社で販売するため、小規模 P B 食品を“作ってほしい”仕入事業者】 小売業者、ホテル・旅館、外食、お土産販売、商社・食品卸等、自社商品製造を希望する先。 【アグリビジネス分野に興味のある先】
参加方法	参加申込書にご記入のうえ、最寄の当行本支店までご提出ください。
参加費	無 料
締め切り	1 月 31 日（火）

以 上



常陽銀行



常陽銀行

〒310-0021 茨城県水戸市南町2-5-5

Tel. 029-231-2151 (代表) www.joyobank.co.jp

食品加工技術を有する

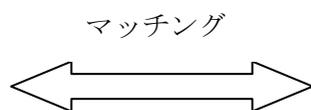
21社

※募集済

- ・ペースト加工
- ・ドライ加工
- ・ジュース加工
- ・燻製加工
- ・漬物加工
- ・酒加工
- ・酢加工
- ・アイス加工
- ・プリン加工

など

デコ・ボコ
マッチング
(2月7日実施)



今回の募集対象

(ア) 「素材」をもっている先

- ・米、農産物、果物
- ・鳥肉、牛肉、豚肉、魚
- ・酒粕、味噌、醤油、豆腐
- ・その他、食品事業者

(イ) 小規模PB食品を
「作ってほしい」仕入事業者

- ・小売、商社、食品卸
- ・外食、ホテル、旅館
- ・その他、食品バイヤー

(ウ) アグリビジネス分野に
興味のある先

- ・地公体の観光課
- ・デザイン会社など

常陽 食品加工技術商談会 2017 デコ・ボコマッチング
お申込み用紙 (素材提供 ■デコ企業さま)
 (バイヤー企業さま)

ご記入の上、FAXにて送付ください。
029-300-2606
 2017年1月31日(火)締切/定員なし

会社名 屋号		代表者名	
所在地 〒			
担当者名	役職	電話番号	参加人数
		Eメールアドレス	名
素材提供 ■デコ企業さま 御社がお持ちの素材			
バイヤー企業さま 御社が「仕入れたい(共同開発したい)」商品のイメージ			
取引店	常陽銀行 [<input type="checkbox"/> 部 <input type="checkbox"/> 支店	<input type="checkbox"/> 取引店なし

ご記入いただいた個人情報は、(株)常陽銀行、(株)常陽産業研究所が取得管理し、次の目的のみに利用いたします。① 本イベントに関連する連絡 ② (株)常陽銀行、(株)常陽産業研究所からの施策などのご案内

概要

名称 「常陽 食品加工技術商談会2017
デコ・ボコ マッチング」
 日時 2017年2月7日(火)
13:00～16:00(開場12:30)
 場所 常陽つくばビル 10階
 参加費 無料(駐車場料金はご負担ください)
 定員 無し

当日スケジュール

13:00～主催者挨拶
 13:10～展示商談会
 展示している21社のブースをご覧いただき、商談
 スペースをご利用いただき、自由にディスカッ
 ションをしてください
 16:00～閉会

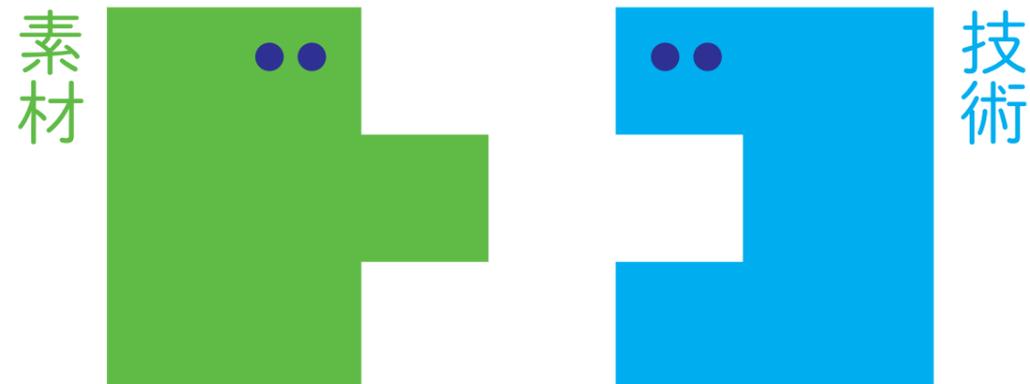
車一常磐道「桜土浦I.C.」圏央道「つくば中央I.C.」より約15分。駐車場は、
 常陽つくばビル隣接の「南2駐車場」(有料)をご利用ください。
 バス・TX(つくばエクスプレス)ー「つくばセンター」「TXつくば駅」より徒歩約5分。



[主催] 株式会社常陽銀行
 [後援] 茨城県、
 日本政策金融公庫 水戸支店

[お問い合わせはこちら](#)

TEL 029-300-2086
 株式会社常陽銀行 地域協創部 高島



常陽 食品加工技術商談会 2017

デコ・ボコ マッチング

平成29年2月7日(火) 13:00～16:00 | 常陽つくばビル

求ム! デコ。

「自慢の食素材(■デコ)はあるけど、
 新しい加工技術が欲しい」事業者さま 募集

ステキな素材(■デコ)とステキな技術(■ボコ)の
 マッチング。さあ、新商品をつくりましょう!
 *小売業で新PB商品や新メニューが欲しい方も募集します。

参加費無料

凸凹デコ・ボコマッチングとは？

新商品開発意欲はあるものの十分な加工技術に欠ける事業者や商品の製造委託先を探している農業生産者など(■デコ)と、自慢の加工技術を有している事業者(■ボコ)のマッチング商談会です。出展する加工事業者(■ボコ)は多種類の原材料を商品に加工できる21社。OEM受託に積極的で、少量多品種の素材にも対応が可能です。



デコ・ボコ マッチング

バイヤーも参加します！

本商談会には、百貨店やスーパー、外食産業、飲食店のバイヤーも参加します。素材提供事業者(■デコ)と加工技術提供事業者(■ボコ)のマッチング後の商品開発には、マーケティングや販売ルート構築、そして最終消費者の意見を代弁できるバイヤーの存在が不可欠です。
バイヤーのみなさまのご参加(申込不要)、大歓迎です！

素材

募集！

技術の詳細は、次の中面をご覧ください
お申し込みは裏面

素材を持っている事業者

- 野菜、果物、畜産品、水産品、味噌、醤油といった自慢の素材を持っている生産事業者を募集しています。
- 原材料を加工し、付加価値を与えて販売してみたい/加工のプロと密に連携しながらオリジナル食品を開発したい/欲しい加工技術はわかっているが、どこに頼めばいいかわからない、といったご要望をお持ちの事業者を募集します。
- 季節によって素材が余ることもある/規格外品活用により生産物のロスが減じたい、といった事業者にぴったりのマッチングが見込めます。

デコ・ボコマッチング参加【申込み】

最後のページの「お申込用紙」に必要事項をご記入の上、お申込みください。

【商談会当日】

■デコ企業と■ボコ企業とが商談・ディスカッション

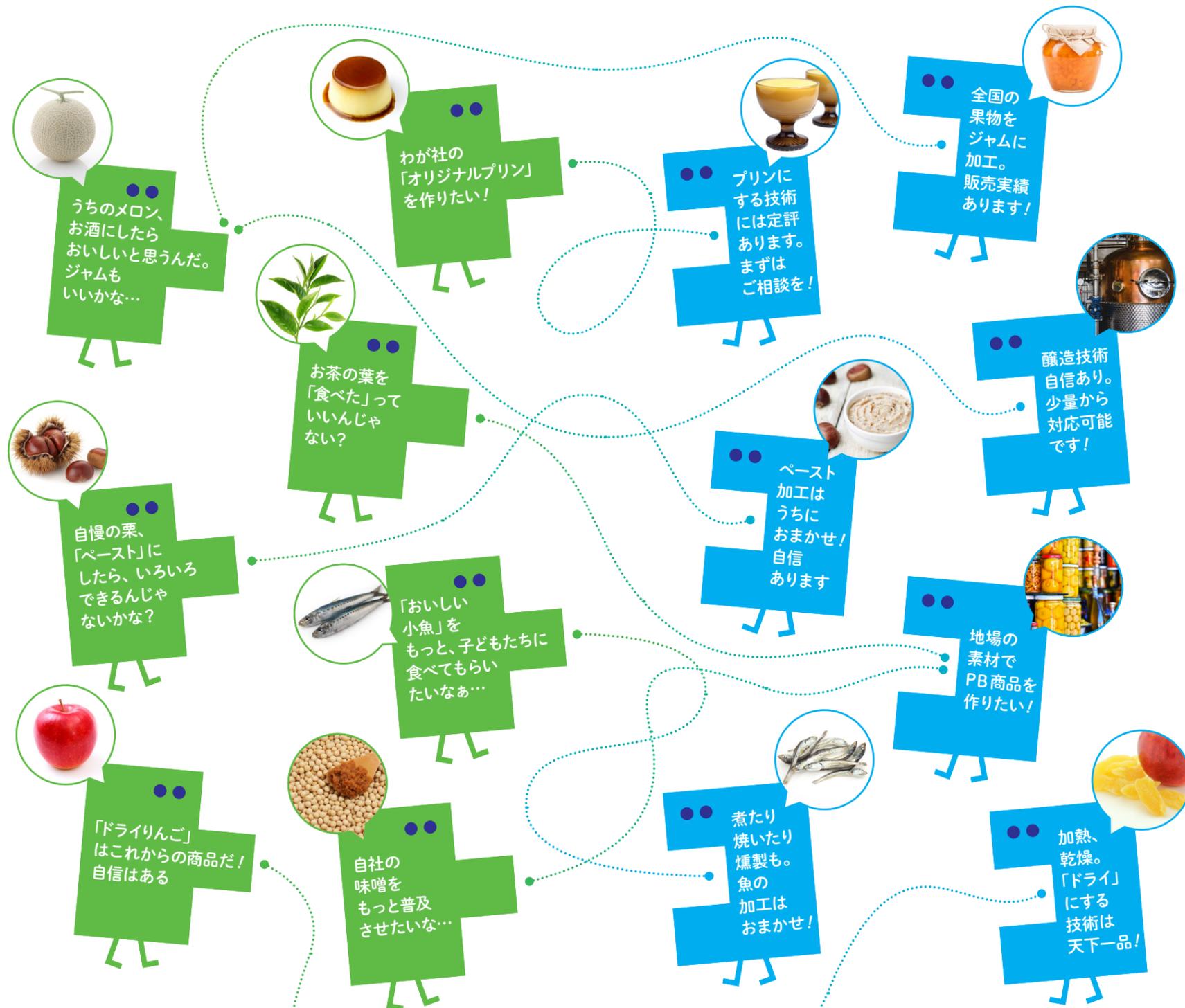
当日の出展内容をご覧の上、ご自由に商談・ディスカッションを行ってください。その場にいる当行スタッフが商談先をセッティングしてもらうことも可能です。

【後日】あらためての打ち合わせ & 委託決定

【商品開発】～【完成】～【販売】

すべての工程で常陽銀行がサポートいたします

素材と加工技術のマッチング商談会



出展します

▶ 詳細は次の中面「提案加工技術」を参照

加工技術を持っている事業者

- たとえば、ジュースやペースト、燻製、パウダー、発酵、加熱、乾燥、加圧、レトルト、パッケージといった自慢の加工技術を持っている事業者です。具体的技術については中面をご覧ください。
- 季節により生産設備が空いていることもあり、そのマッチングを期待している事業者もいます。また、小規模・多品種のOEM商品も受託できます。
- そして、なんといっても、地域の生産者と連携した商品開発を求めています。

技術

- ・もう1商品増やしたい 地域のお菓子屋さん
- ・食品のお土産を探している雑貨屋さん
- ・オリジナル商品を作りたい 百貨店さん、スーパーさん、地元の飲食店さん、...など

ぜひご参加ください！

■ボコをお探し 自社・自店のPB商品や新メニューを作りたい/大手の加工事業者では最低発注単位が合わず断られてしまった経験がある、といった事業者のみなさまに、ぴったりのマッチングが見込めます。

バイヤーのご参加は申込不要！

ボコ事業者の提案加工技術

食品加工事業者
出展企業数 **21社**

百貨店、スーパー、飲食店の
バイヤーも参加します！

バイヤーのみなさまの参加も募集しています。
申込不要です。ふるってご参加ください。

- 商談会当日（平成29年2月7日）は、より詳細な各事業者の提案技術を掲載した冊子をお渡しします。
- 当日、出展内容をご覧の上、ご希望のボコ事業者と、自由に商談・ディスカッションを行ってください。
- その場にいる当行スタッフに商談先をセッティングしてもらうことも可能です。お気軽にお声がけください。
- 出展するボコ事業者はここに記載されない技術やアイデアもたくさん持っています。お気軽にご相談を！

<p>1 麺に加工します！ —乾麺の特産品やイベント用麺を作成</p> <p>青木製麺工場</p> <p>【提案技術】 ①茨城県産や国産の小麦粉・そば粉を使用したオリジナルの乾麺、生麺（うどん・パスタ等）、茹で麺（焼そば）、冷凍麺の製造 ②野菜などを混ぜた麺の製造 ③野菜をパウダーにする加工先とも連携</p> <p>【加工実績】 ①明日葉麺、明日葉蕎麦 ②ごぼううどん、蓮根麺、やーこん蕎麦 ③ほうれん草パスタ、ニンジンパスタ</p> <p>【やってみよう】 B級グルメに出せるような混ぜ物をした焼そば麺やパスタの開発</p> <p>【可能な対応】 ● 最終商品加工 ● 中間加工 ● 共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 通年/パック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 販売などのノウハウについても一緒にご相談ください</p> <p>【主要製品】 れんこん麺、黒豆うどん</p> <p>【所在地】 茨城県つくばみらい市 【URL】 —</p>	<p>3 地域特産の印籠焼！ —「黄門さま+印籠」を県内各地の名産品に</p> <p>〈印籠焼本舗〉光月堂</p> <p>【提案技術】 ①農産物の加工品『ペースト/あん/ジャム』等を中味に活用 ②『中味』+『パッケージ』に特徴を出した地域特産品の開発 ③生地『奥久慈卵』は、人形焼の老舗3社が使用する「焼菓子最適素材」 ④背面文字「黄門」は登録商標</p> <p>【加工実績】 ①『巨峰あん』『梅あん』『栗ペースト』 ②「いばラッキー印籠焼」「みとちゃん印籠焼」「つくば印籠焼」「竜神印籠焼」・開発中「ひよっこ印籠焼」〈ゆるキャラの活用/みとちゃん・ハッスル黄門・いばラッキー〉</p> <p>【やってみよう】 各市町村を代表(象徴)する農産物</p> <p>【可能な対応】 ● 最終商品加工 × 中間加工 ● 共同開発 ● OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 加工品50kg = 印籠焼2,000個/加工可能時期: 通年/パック詰め: 可/デザイン対応: 可</p> <p>【認証取得】 認証品「うまいもんどころ茨城」、水戸商工会議所「梅色未来」「常陸太田市特産認証品」</p> <p>【主要製品】 印籠の形をした焼菓子【印籠焼シリーズ】</p> <p>【所在地】 茨城県常陸太田市 【URL】 —</p>
<p>2 オリジナルカレーの製造！ —地域の特産品やこだわりの素材を使用</p> <p>(株)磯山商事</p> <p>【提案技術】 ①煮込みや殺菌に独自の製法を導入 ②化学調味料を一切使用せず、素材の味を生かした仕上がり ③辛さ、具材、ベースを選べる→組み合わせは自由自在</p> <p>【加工実績】 ①茨城県鉾田市産メロンを使用したカレー ②常陸牛を使用したカレー ③奥久慈しゃもを使用したカレー ④激辛「18禁」カレー</p> <p>【やってみよう】 レトルト商品（シチュー・スープ）ペースト、各種カット野菜など</p> <p>【可能な対応】 ● 最終商品加工 ● 中間加工 ● 共同開発 ● OEM(食材支給) ● OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 200g商品で2,000パック/加工可能時期: 応相談/パック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 賞味期限は1~2年(使用する具材により異なります)</p> <p>【主要製品】 各種カット野菜、そうざい、レトルト</p> <p>【所在地】 茨城県鉾田市 【URL】 http://www.isoyama-shoji.co.jp/</p>	<p>4 ドライに加工します！ —茨城を盛り上げていきましょう！</p> <p>大洗まいわい市場 ㈱Oaraiクリエイティブマネジメント</p> <p>【提案技術】 ①添加物を一切使用せず ②地域プロデュース会社である大洗まいわい市場の自社工場乾燥 ③試作品を含めて、多種多様な加工実績あり</p> <p>【加工実績】 ①りんご、メロン、しめじなどの果実や野菜等のドライ加工 ②パウダー加工</p> <p>【やってみよう】 何でも挑戦してみたいです</p> <p>【可能な対応】 ● 最終商品加工 × 中間加工 ● 共同開発 ● OEM(食材支給) ● OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 応相談/パック詰め: 応相談/デザイン対応: 応相談</p> <p>【主要製品】 農産物、魚加工品</p> <p>【所在地】 茨城県大洗町 【URL】 https://www.oarai-maiwai.com</p>

【提案技術】 ボコ事業者のセールスポイントです。同業他社に比べて優位性のある自慢の技術を提案します。

【加工実績】 ボコ事業者がこれまでに手掛けてきた加工技術名や商品名、加工の対象となる素材です。

【やってみよう】 この商談会を機会に、ボコ事業者がチャレンジしてみたい素材や加工技術、試したいアイデアです。

【可能な対応】 最終商品加工 = 最終工程における加工を提供/中間加工 = 中間の工程における加工を提供/共同開発 = 新商品の共同開発(場合によっては販売も)を希望/OEM(食材支給) = 食材(素材)を支給いただき加工します。自社販売は無し/OEM(食材自社) = 食材(素材)の調達、各社とりまとめも行います。自社販売は無し

【認証取得】 ボコ事業者が取得している各種の認証名です。

【条件】 量(最低ロット) = 1回あたりの最低発注量です/加工可能時期 = 受注できる時期です/パック詰め = パック詰め対応の可否です/デザイン対応 = 商品パッケージのデザイン・製作までの対応の可否/その他 = 納期や賞味期限、その他の特記事項です。自由記入

【主要製品】 ボコ事業者の主要な製品、商品名です。

<p>5 ペーストに加工します！ —弊社特殊技術でベジタブルペーストを製造</p> <p>(株)オーピーシートレーディング</p> <p>【提案技術】 ①今までの野菜の特性に関する知識に加え、医学的な生薬(漢方原料)の特性に関する知識を活かして、より健康志向の価値ある製品をご提供 ②茨城県で第1号の「農工商等連携事業計画認定」を取得(平成19年)</p> <p>【加工実績】 ①人参、カボチャ、グリーンピースなど ②無添加ブイヤベーススープ、ジェノベーゼソース ③カット野菜(ブロッコリー、人参、パプリカ、ジャガイモ)</p> <p>【やってみよう】 相談に応じて柔軟にご対応</p> <p>【可能な対応】 × 最終商品加工 ● 中間加工 × 共同開発 ● OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 500kg(納品ベース)/加工可能時期: 応相談/パック詰め: 可(ビニール・冷凍)/デザイン対応: 可</p> <p>【認証取得】 ISO9001 有機JAS認証</p> <p>【主要製品】 各種ペーストなど製造販売、カット野菜</p> <p>【所在地】 茨城県水戸市 【URL】 —</p>	<p>8 燻製に加工します！ —桜の薪を使い燻製に</p> <p>(株)風實</p> <p>【提案技術】 ①原材料をじっくりと低温熟成させてから、桜の薪を使い燻製 ②他に類を見ない香りが決めた製品 ③原材料により適切な燻製時間・温度帯を考慮 ④原材料の産地にこだわり、じっくりと熟成させたものを一つ一つ丁寧に手作り</p> <p>【加工実績】 ①ロースポークと肉類、魚介類、とうふ、チーズ、野菜(枝豆、人参、玉ねぎなど)の燻製</p> <p>【やってみよう】 さまざまな野菜、肉、魚、オリーブの実、オリーブオイルの燻製、醤油の燻製</p> <p>【可能な対応】 ● 最終商品加工 × 中間加工 ● 共同開発 ● OEM(食材支給) ● OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 通年/パック詰め: 可/デザイン対応: 不可</p> <p>【認証取得】 ISO22000</p> <p>【主要製品】 ハム、ベーコン、ソーセージ他各種燻製品</p> <p>【所在地】 茨城県筑西市 【URL】 kazami1186.co.jp/</p>
<p>6 食に関する何でも屋です！ —仕入れから加工まで。素材を素敵な商品に</p> <p>小野瀬水産(株)</p> <p>【提案技術】 ①月~土曜まで、毎日市場で食材仕入れ(主要仕入先: 東京都中央卸売市場、水戸公設卸売市場、その他全国各地市場) ②「素材を活かして何か作りたいので、商品化の提案をしてほしい」といったニーズにお応え</p> <p>【加工実績】 ①御節、魚惣菜、和惣菜、デザートなど</p> <p>【売りにしたい加工設備】 ①プロトン冷凍凍結器、スチームコンベクション ②真空・シュリンク包装機、金属探知機</p> <p>【可能な対応】 × 最終商品加工 ● 中間加工 ● 共同開発 ● OEM(食材支給) ● OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 応相談/パック詰め: 可/デザイン対応: 不可</p> <p>【主要製品】 小野瀬漬け魚、いも娘、その他惣菜</p> <p>【所在地】 茨城県筑西市 【URL】 http://www.onose.jp/onosesuisan</p>	<p>9 かりんとうをつくります！ —ニーズに合うフレーバーかりんとうを製造</p> <p>(株)コルカリーノ</p> <p>【提案技術】 ①かりんとうを製品(商品)化した6次化のお手伝い/②6次化で商品化したい素材をお預かりし、地産色を生かしたオリジナルの商品を製造</p> <p>【加工実績】 ①味噌、醤油、酒粕、そば粉、いちご、メロン、さつまいも ②果汁、果汁パウダー、果汁ピューレ、果汁ベース</p> <p>【やってみよう】 蔵自慢(おらが自慢)の一品を素材(味噌、醤油、酒粕)とした味(フレーバー)付け</p> <p>【可能な対応】 × 最終商品加工 ● 中間加工 × 共同開発 ● OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 50kg(年間500kg以上)/加工可能時期: 通年/パック詰め: 不可/デザイン対応: 不可</p> <p>【主要製品】 薫るかりんとう</p> <p>【所在地】 茨城県牛久市 【URL】 http://www.corcarino.jp/</p>

7 アイスをつくります！
—小ロットから対応、オリジナルを製造

(株)小美玉ふるさと食品公社

【提案技術】 ①地場の果実や加工品をカップアイスなどに製造 ②毎朝届く小美玉市産限定の新鮮な生乳を使用して、アイスを製造/③農産加工(ミキサー、ジャム煮練り機)

【加工実績】 ①地場産のブルーベリー、いちご、お米、りんご、お茶など

【やってみよう】 醤油

【可能な対応】
● 最終商品加工
● 中間加工
● 共同開発
● OEM(食材支給)
× OEM(食材自社)

【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 応相談/パック詰め: 不可/デザイン対応: 可

【主要製品】 乳製品製造(ヨーグルト、アイス、プリン)

【所在地】 茨城県小美玉市 **【URL】** www.omitamayogurt.jp/



<p>10 国産の農産物を加工! — 1時間で調理を簡単にする加工技術</p> <p>10 桜乳業(株)</p> <p>【提案技術】 ①農産物素材風味をそのままに提供 ②旬の原料を利用した季節感あふれる商品を提供</p> <p>【加工実績】 ①無添加でそのままでも、レンジで温めても野菜の旨み溢れる蒸し野菜 ②国産野菜を利用したけんちん・とん汁の素や筑前煮の素 ③季節感溢れる炊込みご飯の素</p> <p>【やってみよう】 葉物系の農産物加工</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 応相談/バック詰め: 可/デザイン対応: 可/</p> <p>【認証取得】 ISO22000</p> <p>【主要製品】 農産加工物</p> <p>【所在地】 福島県白河市 【URL】 http://www.sakuranyugyo.co.jp</p>	<p>13 野菜を植物性乳酸菌で発酵! — 活きた乳酸菌で腸内環境を整え健康な身体を</p> <p>13 長島漬物食品(株)</p> <p>【提案技術】 ①植物性乳酸菌を使用した独自の発酵技術で、野菜ペーストを発酵野菜ピューレに加工 ②加熱殺菌によって植物性乳酸菌が死菌してから出荷可能 ③醤油・味噌・漬物などから摂取している植物性乳酸菌は日本人の腸に非常に適した乳酸菌</p> <p>④穀物、いも類、豆類、果物などさまざまな食材が使用可能</p> <p>【加工実績】 ①発酵野菜ピューレを使用したヨーグルトへの加工 ②パンへの加工 ③ケーキなどのスイーツへ加工</p> <p>【やってみよう】 茨城県産の野菜など</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 通年(11月~12月除く)/バック詰め: 可/デザイン対応: 不可</p> <p>【主要製品】 沢庵、野菜ヨーグルト</p> <p>【所在地】 茨城県小美玉市 【URL】 http://www.nagatsuke.com</p>	<p>16 ゼリーをつくります! — 乳製品を使用したゼリーを常温提供</p> <p>16 富士正食品(株)</p> <p>【提案技術】 ①レトルト処理により乳製品などを常温品として製造 ②小ロット製造可 ③低試作費での請負可</p> <p>【加工実績】 ①野菜、フルーツ全般を使用したプリン、ゼリー ②栄養添加したゼリー</p> <p>【やってみよう】 地産地消にこだわったフルーツや野菜など</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 × 共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 総重量900リットル/加工可能時期: 通年/バック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 16g~100gまでのゼリーが製造可能</p> <p>【認証取得】</p> <p>【主要製品】 ピーナッツみそ、ゼリー商品</p> <p>【所在地】 千葉県銚子市 【URL】 www.fujisyo.co.jp</p>	<p>19 ドライに加工します! — 素材の味を活かした加工食品を製作</p> <p>19 夢食六ファームほくほく</p> <p>【提案技術】 ①特殊製法で素材の味そのままにドライ加工 ②ゼラート、ペースト加工</p> <p>【加工実績】 ①焼き芋の干し芋をはじめ焼き芋タルト、プリン、ゼラートなど ②各種ペースト加工</p> <p>【やってみよう】 肉、魚以外。においの強いものでなければOK</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 原料ベース約10kg~(ペースト加工)/加工可能時期: 通年(素材があれば)/バック詰め: 可/デザイン対応: 不可</p> <p>【認証取得】 HACCP</p> <p>【主要製品】 各種ペースト、ゼラート、ドライ菓子製造</p> <p>【所在地】 茨城県鉾田市 【URL】 www.mube6.com</p>
<p>11 お米ギフトをつくります! — 新しいお米ギフト「タブレット型ライス」</p> <p>11 (株)田島屋</p> <p>【提案技術】 ①お米の少量真空パック(150g:タブレット/300g:タブレット&キューブ)をギフトやノベルティとして ②デザインは自由 ③真空包装で鮮度長持ち ④厚さ1mmでコンパクト&スマート ⑤銘柄米は全国各地から幅広く取り揃え</p> <p>【加工実績】 ①ジャンルを問わず、様々な企業様からの採用実績。例: 生産者、不動産、金融、アパレル、製造業、市町村、商工会など ②炊飯事業</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 × 共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 500個から/加工可能時期: 通年/バック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 納期はデザイン確定から約1か月</p> <p>【認証取得】 ISO9001</p> <p>【主要製品】 精米、炊飯</p> <p>【所在地】 茨城県土浦市 【URL】 http://tajimaya-rice.co.jp</p>	<p>14 お漬物をつくります! — 野菜にとらわれず、食材をお漬物に加工</p> <p>14 (有)菜香や</p> <p>【提案技術】 ①昔ながらの手作り製法。保存料、化学調味料、合成着色料を使用しない無添加のお漬物 ②国産原料のみ使用、調味料にもこだわりが ③浅漬けから古漬け、ぬか漬けなど多彩なバリエーション</p> <p>【加工実績】 ①県内の無農薬農家様からの野菜加工</p> <p>【やってみよう】 意外な野菜やその他の食材など(アボカド、トマト、たまご、エリンギなど)</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 10kg~/加工可能時期: 応相談/バック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 最短1日で加工します</p> <p>【認証取得】 農商工連携事業</p> <p>【主要製品】 無添加漬物</p> <p>【所在地】 茨城県筑西市 【URL】 http://www.na-ka-ya.com</p>	<p>17 プリンをつくります! — パティシエがつくるプリン</p> <p>17 (株)ふじ屋</p> <p>【提案技術】 ①農産物を使ったプリンを製造します ②できるだけ添加物を使用せず、素材感を引き出す ③自社の製造法は出来る限りなめらか</p> <p>【加工実績】 ①焼き芋、和栗、南瓜、猿島茶など</p> <p>【やってみよう】 農産物ならなんでも</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 ●中間加工 ●共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 応相談/バック詰め: 応相談/デザイン対応: 応相談</p> <p>【認証取得】 ISO22000</p> <p>【主要製品】 プリン</p> <p>【所在地】 茨城県桜川市 【URL】 www.tsukuba-purin.com</p>	<p>20 お酒を造ります! — 素材が違えば、できるお酒も違う</p> <p>20 明利酒類(株)</p> <p>【提案技術】 ①農作物を原料に焼酎やリキュールを製造 ②糖分・澱粉質の多い農産物なら焼酎が、果汁ならリキュールが造れる ③国内外から高い評価を受けている</p> <p>【加工実績】 ①焼酎(乙類): サツマイモ、焼き芋、栗、ニンジン、レンコン、唐黍、ヤーコンなど ②リキュール: ミカン、ユズ、トマト、ブルーベリー、杏 など</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 × 共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 米(精米済み)1t以上、サツマイモ 4t以上等/加工可能時期: 通年/ビン詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 製品は全量お引取り。販売には酒類販売免許必須</p> <p>【認証取得】 ISO9001</p> <p>【主要製品】 清酒、焼酎、リキュール類</p> <p>【所在地】 茨城県水戸市 【URL】 www.meirishurui.com</p>
<p>12 蜜漬けします! — 糖置換技術で加工食品を開発</p> <p>12 (株)つかもと</p> <p>【提案技術】 ①素材の形状をそのままに糖置換 ②旬を逃したり規格外サイズの農作物を、カットなどで工夫し、糖置換させ、加工食品化できる ③創業80年伝統製法「直火炊き」</p> <p>【加工実績】 ①数多く様々な地方のさつまいもを使用した「芋なっとう」 ②パイナップルなどの特殊な原料の糖置換 ③豆、野菜、ナッツ、果物などの糖置換</p> <p>【やってみよう】 パプリカ、柑橘系ピール</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 ●OEM(食材支給) ●OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 原料ベース約40kg/加工可能時期: 通年/バック詰め: 可/デザイン対応: 可/その他: 要望を伝えてください</p> <p>【認証取得】 ISO22000</p> <p>【主要製品】 甘なっとう各種</p> <p>【所在地】 茨城県龍ヶ崎市 【URL】 www.ama710.com/</p>	<p>15 飲む酢に加工します! — 素材を酢酸菌で醗酵させて製造</p> <p>15 野村醸造(株)</p> <p>【提案技術】 ①無添加・国産原料(主に茨城県)の素材を使用、無添加・手作りを基本 ②原料本来を酢酸醗酵させて製造 ③同素材から酢、ジャム、ジュースの3種類を加工可能→商品レパートリーが3つに増やせる ④各種ジュース加工、ジャム加工</p> <p>【加工実績】 ①ブルーベリー、メロン、ぶどう、イチゴ、りんご、プルーン、トマト、パイナップル</p> <p>【やってみよう】 ポポーの酢</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 × 共同開発 ●OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 11月、12月は不可/バック詰め: 可/デザイン対応: 不可</p> <p>【主要製品】 酢、ジャム、ジュース</p> <p>【所在地】 茨城県常総市 【URL】 http://www.tsumugibijin.co.jp</p>	<p>18 ジュースに加工します! — 特殊技術でオリジナル冷凍ジュースを製造</p> <p>18 (株)ベルファーム</p> <p>【提案技術】 ①自社特許製法で、素材の風味・栄養を丸ごとジュースにする技術 ②創業25年自社農場にて無農薬無科学肥料でケールや人参を栽培</p> <p>【加工実績】 ①茨城県八千代市産タカミメロンジュース ②茨城県常陸太田市産巨峰ジュース ③茨城県筑西市産フルーツマトジュース ④茨城県阿見町産グリーンメロンジュースなど</p> <p>【やってみよう】 茨城県の食材を使用したオリジナルジュース</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 ●中間加工 ●共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 通年(繁忙期を除く)/バック詰め: 可</p> <p>【主要製品】 青汁(ケール)、人参ジュース</p> <p>【所在地】 茨城県つくば市 【URL】 https://www.bellfarm.co.jp/</p>	<p>21 パンで表現します! — カイザー出身シェフがパンで表現</p> <p>21 森の石窯パン屋さん</p> <p>【提案技術】 ①自家製天然酵母使用 ②オールスクラッチ(粉から作る) ③スペイン製石釜使用(遠赤外線の窯、シェフIWAMOTO監修)</p> <p>【加工実績】 ①長島漬物さんの乳酸菌野菜ペーストパン開発 ②テウモアファームさんと栗のパン開発 ③カモス農場さんの野菜を生かしたパン開発 ④生駒ライスセンターさんと米粉のパン開発</p> <p>【やってみよう】 ドライの商品、保存の効くお土産品、野菜・果物・肉、県産品</p> <p>【可能な対応】 ●最終商品加工 × 中間加工 ●共同開発 × OEM(食材支給) × OEM(食材自社)</p> <p>【条件】 量(最低ロット): 応相談/加工可能時期: 通年/バック詰め: 応相談/デザイン対応: 有料で可/その他: 何でも相談OKです。積極的に挑戦しながら一緒に成長したいです</p> <p>【主要製品】 パン、菓子</p> <p>【所在地】 茨城県笠間市 【URL】 http://www.mori-pan.com</p>