

# 国産栗餡 OEM 製造のおすすめ

貴社だけの、オリジナル商品が作れます。

- 最低ロット 160kg±10kg から製造可能
- 貴社に 250kg 以上の原料があれば、産地限定など、さらに個性のある製品作りも可能です。

## OEM 製造栗餡の特徴

- ①糖度40%±の栗餡が、冷凍の状態で供給されるため、必要なときに必要なだけ使用できます。
- ②用途に応じて、粒入・粒なし及び裏ごしの選択ができます。
- ③衛生管理の行き届いた専用工場で製造している為、異物・夾雑物(栗の鬼皮や渋皮など)の除去が徹底しているうえ、除菌対策も万全です。
- ④無菌タイプの製造も可能です。
- ⑤包材も自由にご指定いただけます。
- ⑥製造後は、当社にてご指示のあるまで保管できます。  
1c/s から直送可能です。(運賃は当社負担)

製造会社 米田青果食品株式会社 愛媛県松山市堀江町甲 200-1

製造工場 米田青果食品株式会社 第2工場 愛媛県松山市堀江町甲 211-1

電話 089-978-3280 FAX089-978-1986

E-mail : [info@yoneda-seika.co.jp](mailto:info@yoneda-seika.co.jp)

- 国産栗餡は、愛媛県産・熊本県産・茨城県産の選りすぐりの原料を使用しています。
- 詳しいお問い合わせ等は、弊社営業担当迄お願いします。