

## ◆製造可能品目 詳細一覧

①こんぶ飴									
種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	採用実績
ソフトこんぶ飴 一般的なソフトタイプ	北海道産天然昆布を使用し時間を掛けじっくり練り込み柔らかく仕上げました	水飴、砂糖、澱粉(小麦を含む)、昆布	4g	最小:120kg 経済:1,400kg	ヒネリ	味付け等の変更はできません	包装紙の変更可能です		健康食品 菓子卸
包餡こんぶ飴 ジャムを包み込んだタイプ	北海道産天然昆布を使用し時間を掛け仕上げた昆布飴生地でジャムを包みました	水飴、砂糖、澱粉(小麦を含む)、昆布、+(包餡センタージャム原材料)	5g	最小:120kg 経済:360kg	ヒネリ テトラ	ジャムの変更によりオリジナルの味付けが可能です	センタージャム・包装紙の変更可能です		PB商品 小売店
昆布飴(角) キャラメルタイプの元祖商品	北海道産天然昆布を使用し時間を掛けじっくり練り込みキャラメル風に仕上げました	水飴、砂糖、澱粉(小麦を含む)、昆布	4g	最小:120kg 経済:720kg	キャラメル ピロー	味付け等の変更はできません	包装紙の変更可能です		昆布卸

②ハードキャンディ									
種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	備考
シェル型 スタンピングマシーンによる成型	飴成型機械(スタンピングマシーン)の型の種類(貝のようない形)	水飴、砂糖、粉末原料、香料、着色料など	2.5g	最小:40kg 経済:240kg	ヒネリ ピロー	粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です	味付け、包装紙共に変更可能です		多数
球断型 球断マシーンによる成型	飴成型機械(球断マシーン)の型の種類(球状に丸く仕上げる形)	水飴、砂糖、粉末原料、香料、着色料など	3g	最小:40kg 経済:300kg	ヒネリ ピロー	粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です	味付け、包装紙共に変更可能です		多数

③ソフトキャラメル

種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	採用実績
<u>キャラメル型</u> キャラメル裁断機による成型	特殊製造方法により、柔らかく仕上げることが可能です	水飴、砂糖、加糖練乳、練乳粉末、ショートニング、甘味料(ソルビトール、還元パラチノース)、粉末原料、香料、着色料、乳化剤など	4g	最小:40kg 経済:200kg	ヒネリ	粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です ※一部、ペースト原料(酒粕)なども現在使用中	味付け、包装紙共に変更可能です		多数

④棒付きキャンディ

種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	備考
<u>牛顔型</u> 棒付きマシーンによる成型	牛の顔型の棒付きキャンディ。ベースはミルク味。ヅチの部分にイチゴなどの味付けして仕上げます	水飴、砂糖、全粉乳、香料、着色料など	7g	最小:40kg 経済:300kg	ピロー	粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です	味付け、包装紙共に変更可能です		菓子卸PB 土産卸PB

⑤POPキャンディ

種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	備考
<u>小判型</u> 棒付きマシーンによる成型	小判型の棒付きキャンディ。香料等でイチゴやメロンなどの味付けをします	水飴、砂糖、香料、着色料など	7g	最小:100kg 経済:600kg	POP包装(飴部分のみの簡易包装)	粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です	味付け、包装紙共に変更可能です		外食産業 ノベルティ

⑥ゼリー

種類	特徴	主な原材料	標準重量	ロット	包装形態	オリジナル味付け	PB商品	商品画像	備考
<u>ピロー型</u> ピロー包装ゼリー充填機による包装・成型	果汁などを原材料として使用しピロー包装タイプのゼリーに仕上げます	水飴、砂糖、寒天、甘味料(ソルビトール)、ゲル化剤、酸味料、香料、増粘剤(加工澱粉)、pH調整剤など	19g	最小:120kg 経済:720kg	ピロー	濃縮果汁・粉末原料や香料によりオリジナルの味付け可能です	味付け、包装紙共に変更可能です		学校給食 ジャム充填