

オリジナルソフトクリームミックスのOEM生産承ります。

蔵王高原で生産される新鮮な生乳を使用したプレーンのソフトクリームミックス(乳脂肪分 5.0%~8.0%)に希望のフレーバーを添加して、オリジナルフレーバーのソフトミックスをOEM生産いたします。(*ただし、ソフトミックスに適さないフレーバーの場合、製造はいたしません。)

(規格)

1. 容 器 1000mlゲープルトップ紙容器(無地)×12本
 原材料等の表示は、ダンボール箱の外に一括表示
 2. 製造ロット 1回の仕込みは最低500kg
 3. 価 格 プレーンミックスの価格を基準にフレーバー分を実費ご負担。
 特産品等のフレーバー、果実などの原材料は現物を支給していただくことが条件になります。(ただし、原材料は果物そのものや粒状のものは使用できませんので、ソース状に加工していないと製造には適しません。)
 試作にかかる開発費用は実費をご負担願います。
 4. お支払い 商品代の見積りを予め提出させていただきますので、仕掛り時に請求額の半分を前金でお支払い願います。残金は月末で締めて、翌月末日までに一括でのお支払いをお願いします。(1回きりの納品の場合)
 継続的に製造、納品をするようなお取引の場合には、1ヶ月間の納品見込み相当額を保証金として預かせていただきます。
 5. 保存方法 冷凍(—18℃以下) 賞味期限6ヶ月~10ヶ月
 6. 出荷方法 佐川急便(クール冷凍便)による全量一括納品
 7. 備 考 フレーバーの例
 果物:いちご、ブルーベリー、桃、りんご、さくらんぼ、栗、メロン、
 野菜類:かぼちゃ、にんじん、ラベンダーなど
 お酒:大吟醸、ビール、ワイン、梅酒
 その他:抹茶、みそ、わさび、
- 連 絡 先 山田乳業株式会社 開発担当 山田光彦
 宮城県白石市字半沢屋敷前 155 TEL 0224-26-3181 FAX 25-7631
 E-mail yamada-m@fsinet.or.jp