



Miyamori
Agriculture

宮守川上流生産組合



農産物加工場

委託加工のご案内

宮守川農産物加工場ではジャム、ジュース、コンポートなどの委託加工を承っております。

農産物の加工、開発、商品化をサポートします。自社工場でほぼ手作業で行うので小ロットでの加工が可能です。お手持ちの原料やアイデアをお気軽にご相談ください。



農産物加工実績

とまと、にんじん、りんご、洋なし、ぶどう、山ぶどう、ブルーベリー、キウイ、ヤーコン、ハuckleベリー、すもも、アロニア、梅、等々他にも多種の加工実績があります。

* 記載のない農産物についてもお気軽にお問い合わせください。

主な加工品目

- ・ ジュース・ミックスジュース
- ・ コンポート
- ・ ジャム
- ・ ペースト



取扱い容器はこちら

* ピクルス、漬物、燻製製品等も、方法によっては加工できます。ご相談ください。

商品内容、サイズ等に合わせてご用意できます。お気軽にご相談ください。



ジュース用

- | | | |
|---------|---------|---------|
| ① 1L | ⑤ 500ml | ⑧ 1L |
| ② 900ml | ⑥ 300ml | ⑨ 500ml |
| ③ 720ml | ⑦ 180ml | ⑩ 180ml |
| ④ 720ml | | |



ジャム用

- | |
|--------|
| ⑪ 300g |
| ⑫ 200g |
| ⑬ 140g |
| ⑭ 140g |



スパウトパウチパック

- | |
|--------|
| ⑮ 200g |
| ⑯ 100g |

* ①は王冠(栓抜き使用タイプ)、⑦はプルトップ(手で引っぱるタイプ)
それ以外はスクリュタイプです。

* スクリュータイプのキャップの色は金色と黒があります。

* ①は替え栓付きキャップシール、⑫ ⑬ ⑭はキャップシールをつけることができます。

* ⑧ ⑨ ⑩は、広口タイプ(口径38mm)で、R3年8月下旬製造分から承っております。キャップの色は、白と金色があります。

■ 委託加工の流れ



1

電話確認 予約

TEL 0198-67-3770 FAX 0198-67-2088

- 原料、製品、原料量確認
- 利用するビンの種類、調味等確認
- 作業日決定、搬入日連絡



2

原料搬入

- 作業日の前日 15時30分～16時45分 受付
- ビン種類決定、一括表示確認、引き取り時入れ物確認
- 受託加工契約書



3

製品 受け渡し

- 原則、作業日の翌日 ①13時～14時 ②14時～15時 受付
- 納品請求書発行、振込・現金払い可

※製品受け渡し時、一括表示の名前・電話番号・住所・品種名などのご確認をお願い致します。
※製品受け渡し時、加工場のコンテナを使用する場合は、「借用書」をご記入頂きます。

原料搬入に関する注意事項

● 衛生管理に関すること

- ・搬入用のコンテナは、土汚れなどが付いていない衛生的なものを利用してください。
- ・果実等に土壌が付着しないように収穫・運搬してください。
- ・ご自宅で貯蔵する場合は、できるだけ低い温度で保管してください。

● 冷凍保存原料の衛生管理に関すること

- (トマト、ブルーベリー、カシス、梅など)
- ・冷凍後は洗浄できません。冷凍前に必ず「異物」がないか確認し(トマトはヘタを取り除く)、全て水道水で洗浄してください。
- ・冷凍保存は、衛生的で丈夫な袋に入れ、しっかり封をしてください。

● 最低受入量

- ・ジュースは100kg、ジャムは20kgを基本としています。
- ・種類や加工内容によって変わりますので、事前にご相談ください。

● 製造量の例

- ・例1:りんご100kgで、1Lジュースは約70本、180mlは約360本できます。
- ・例2:りんご20kgで、200gジャムは約60個、140gは約80個できます。
- ・例3:トマト100kgで、900mlジュースは約75本、720mlは約100本できます。



農産物加工Q&A



Q 小ロットってどのくらいから可能ですか？

A 少量での製造は不可能ではありませんが、物流コストや製造コストなどお客様の利益のことを考慮すると、ある程度まとまった単位でのご依頼が望ましいです。当加工場の最低受け入れ量はジュース100Kg、ジャム20Kg(山ぶどう、ぶどうは40Kg)を基本としていますが、種類や加工内容によって変わりますので、不明な場合はご相談ください。

Q 表ラベル、裏ラベルは作れますか？

A 「一括表示」と呼ばれる法律で定められた表示(原材料などが入ったもの)は、できあがり本数分を印刷してお渡しします。初回のみ版代作成料を頂戴いたしますが、2回目以降の印刷は加工料金の中に含まれます。

表ラベルは、簡単なもの(文字だけなど)なら可能です(有料)。

Q 依頼するにあたって、どういった情報や準備が必要ですか？

A 以下のような具体的な商品イメージがあるとスムーズにお話を進めることができます。「商品のジャンル、内容量、容器、ラベルの有無、予定数量」。

Q 試作は可能ですか？

A 何でもお気軽にお問い合わせください！これまでに、コンポートやピクルスを商品開発しました。

Q 何が加工できますか？

A 当加工場は清涼飲料水製造業、そうざい製造業、漬物製造業、ソース製造業、缶詰又はビン詰め製造業、水産製品製造業、酒類製造業の免許があります。



お問い合わせ



宮守川上流生産組合

(営業時間 8:00~17:00)

ご質問やご相談等ありましたら、お気軽にお問い合わせください！
私どもで何かお力になれることがあれば協力させていただきます！

TEL 0198-67-3770 FAX 0198-67-2088
ホームページ <http://miyamori-joryu.or.jp>