

冷凍和菓子 (冷凍販売) ご提案



会社概要

社名	株式会社日本食品安全研究所
本社所在地	北海道小樽市新光4丁目2番2号
代表者	代表取締役社長兼所長 大倉 健三
連絡先	TEL 0134-51-5171 FAX 0134-51-5180
設立	2021年11月
事業内容	冷凍食品としての菓子、米飯類の企画販売 及び 中食産業向け、外食産業向け、高齢者向け冷凍食品の販売
営業品目	おはぎ、赤飯、大福もち 及び いなり寿司等和菓子全般の冷凍食品



社名	イナホ製菓株式会社
本社所在地	北海道小樽市新光4丁目2番2号
代表者	代表取締役社長 大倉 健三
連絡先	TEL 0134-51-5170 FAX 0134-51-5180
設立	1946年10月
事業内容	冷凍食品としての菓子、米飯類の製造、卸販売
営業品目	いなり寿司 及び おはぎ、赤飯、大福もち等和菓子全般の冷凍食品



イナホ製菓株式会社



株式会社 日本食品安全研究所

冷凍和菓子のご提案

冷凍のまま販売できる和菓子として、北海道内で販売されており、好評いただいております。

★ご採用のメリット

- ・冷凍のまま販売可能なので、日配で販売されている和菓子と比較して、廃棄ロスの改善が見込める
- ・冷凍商品でありながら、日配商品よりもクオリティが高い製品になっております。
- ・大福は北海道産もち米を使用し、杵と臼で搗いた本格的な大福餅でもっちりとした食感が好評です。



製品特徴

- ・創業から78年、和菓子文化が根付く小樽の老舗
イナホ製菓の製造品として、販売していただけます。



小樽 イナホ製菓製造

解凍方法

- ・自然解凍：常温で3～4時間で召し上がれます。解凍後は当日中にお召し上がり下さい。
- ・冷蔵解凍：冷凍のまま、冷蔵庫に入れて翌日にお召し上がりできます。（約15時間）



ご提案内容

■ 冷凍コーナーにて販売

冷凍での納品となるため、そのまま冷凍食品として売って頂くことが可能です。

個包装商品に関しては、月販1,000個以上（月間総客数の2%の購入点数）売って頂いている店もございまして、非常に可能性があると考えております。



A店様の事例

おはぎ、豆大福、草大福桜もちの個包装商品を冷凍で販売。

■ 冷凍販売のメリット

- ・ドライ和菓子の賞味期限切れの削減。（冷凍賞味期限 1 年間）
- ・消費者自身で解凍してもらうため、好きな温度帯で召し上がることが可能。
- ・冷凍和菓子という新ジャンルによる新たな売り上げの創出。
- ・ラインナップの充実化



冷凍販売（店頭例）



草大福餅

十勝産小豆
100%使用



白大福餅



豆大福餅

十勝産小豆
100%使用



赤大福餅



大福餅

北海道産もち米100%使用

こだわり製法

杵と臼で丹念に搗き上げたコシのあるもちもちのお餅です。
北海道産100%のもち米から作る本物の味と食感を是非ともご堪能くださいませ。
特に草大福は新緑の天然よもぎの香りをそのままに、風味、色合い、食感とも全てにおいて違いのわかる逸品です。

商品名	【北海道産】 草大福餅	【北海道産】 豆大福餅	【北海道製造】 白大福餅	【北海道製造】 赤大福餅
内容量	85g	85g	85g	85g
JAN	497122255888 3	497122255889 0	497122255887 6	497122255890 6
荷姿	85g×48ヶ×3箱			
原材料	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、よもぎ、還元水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、黒豆（北海道産）、水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	こしあん（中国製造）、もち米（北海道産）、砂糖、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）	白あん（国内製造）、もち米（北海道産）、砂糖、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、コチニール色素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存			
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間			
賞味期限	12ヶ月			
解凍後賞味期限	冷蔵D+4日間、常温D+1日間			
再冷凍	不可			
あんの種類	つぶあん		こしあん	白あん
味付け	甘さ控えめ			しっかり甘味



商品名	【北海道産】桜餅
内容量	75g
JAN	4971222559002
荷姿	75g×56ヶ×3箱
原材料	こしあん(中国製造)、もち米(北海道産)、砂糖、桜葉蜜漬、食塩/トレハロース、乳化剤、酵素、クチニール色素、ヨウバン、(一部に乳成分・大豆を含む)
保存方法	冷凍(-18℃以下)保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種類	こしあん
味付け	甘さ控えめ

桜餅

北海道産もち米100%使用

こだわり製法

春の訪れを感じる桜の風味豊かな道明寺桜餅です。
桜葉に包まれた初春の香りをご堪能ください。



商品名	【北海道産】おはぎ（ぼたもち）
内容量	90g
JAN	4971222565461
荷姿	90g×48ヶ×3箱
原材料	小豆（北海道産）、もち米（北海道産）、砂糖、水飴、食塩／トレハロース、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日
再冷凍	不可
あんの種類	つぶあん
味付け	甘さ控えめ

おはぎ

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用

こだわり製法

時間をかけて入念に作る「あん」は、小豆の風味ごと炊き込む独自製法で、芳醇な小豆の風味を引き立てるため、甘さ控えめに仕上げております。

炊き立てのお米を1粒1粒を大切に扱っているからこそその食感です。



商品名	【北海道産】北海道チーズ大福
内容量	85g
JAN	4971222559675
内容量/箱	85g×48ヶ×3箱
原材料	もち米（北海道産）、砂糖、小豆（北海道産）、プロセスチーズ（生乳（北海道産）、水飴、食塩／加工デンプン、乳化剤、酵素、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間、常温D+0日間
再冷凍	不可

北海道チーズ大福

こだわり製法

丹念に杵で搗き上げたもちもちのお餅と、小豆の風味ごと炊き込む独自製法の自家製つぶあんに北海道産生乳を贅沢に使用した口どけが良い芳醇なクリームチーズをあわせました。

お餅の中につぶあん、つぶあんの中にクリームチーズの3重の調和をお楽しみください。

北海道十勝産小豆100%使用
北海道産もち米100%使用
北海道産クリームチーズ100%使用



商品名	【北海道製造】トリプルベリー大福餅
内容量	65g
JAN	4971222565898
内容量/箱	65g×48ヶ×3箱
原材料	砂糖（国内製造）、もち粉、プロセスチーズ、ファットスプレッド、イチゴジャム（イチゴ、砂糖、水飴）、食塩、ラズベリー果汁加工品、ブルーベリー果汁加工品／加工デンプン、乳化剤、ペニコウジ色素、グリシン、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、酵素、香料、コチニール色素、クチナシ色素、酢酸Na、ラック色素、酸化防止剤（V. E）、（一部に乳成分・大豆を含む）
保存方法	冷凍（-18℃以下）保存
調理方法	冷蔵庫解凍 → 約15時間
賞味期限	12ヶ月
解凍後賞味期限	冷蔵D+2日間
再冷凍	不可

3種のベリー大福

こだわり製法

ブルーベリーのレアチーズケーキの中には野いちご（ワイルドストロベリー）の特製ジャム。それをラズベリーの果汁がたっぷりのやわらかいお餅でふくらと包み仕上げました。ブルーベリー、ラズベリー、ワイルドストロベリー。3種のベリーが奏でる芳純な香りと贅沢なハーモニーをお愉しみください。