



OEM事業のご紹介

**弊社サービスをお問合せいただき誠にありがとうございます。
PB商品開発で弊社がご協力できることを提案させていただきます。**

ご質問やご意見がございましたら忌憚なくお申しつけください。

酒田米菓株式会社 企画室 高橋大地

目次

- 会社概要
- 開発スケジュール
- 費用・ロット・ご発注について
- 担当者連絡先

私たちは山形県酒田市を拠点とする創業70年の老舗米菓メーカーです



NB事業

オランダせんべいを中心に販売



OEM事業

土産、流通、海外で実績多数



観光事業

オランダせんべいファクトリー運営

本社：山形県酒田市両羽町2-24 創立：1951年 資本金：6,000万円 代表者：代表取締役社長 佐藤栄司

事業内容：米菓製造販売業、OEM事業、観光事業

認証規格：FSSC22000 従業員数：70人 販売国：日本、オーストラリア、スイス、香港、他アジア圏

主な取引先(国内流通)：東北を中心に全国のスーパー・コンビニ(山星屋、国分、美多加堂、高山、アイネット、宮田等商社経由)

主な取引先(国内土産)：山形、宮城、

主な取引先(海外)：EatRite Australia(オーストラリアGMS)、スイスコープ(生協) など

商品紹介(NB)

うす焼き



土産／贈答



流通／カジュアル

うす焼きせんべいが得意領域となっており、
包装形態は土産/贈答～流通まで広くカバーしております

堅焼き、その他

Happycome

予防歯科医師と開発した
「噛む」お米のグラノーラ



ミライオニギリ

鮭おにぎり1個分のエネルギー&タンパク質
補食用アスリートせんべい



パタカせんべい

咀嚼機能のセルフチェックで
嚥下力の低下を予防



雑穀玄米クラッカー

南雲先生監修
油・砂糖・塩不使用の無添加せんべい



Rice Crispy

お米だけでつくったパフ
赤ちゃん向け

ご商談時に
ご説明させていただきます。

キックオフからご納品まで**平均で6か月**ほどの期間をいただいております。

※パッケージ替え、留め型→最短3か月

見積り(概算)

試作

包材設計

見積り(確定)

ご発注

▶お見積りについて

- ✓ 初回のお打ち合わせ後に概算でロットと単価をお知らせいたします。
- ✓ ご予算とロットが合えば試作に進みます。
- ✓ レシピ、原料費、包材費、納品形態が決まり次第確定のお見積りをいたします。

▶試作について

- ✓ 試作は無料で承ります。
- ✓ 指定の原料がある場合は御支給お願いします。
- ✓ オリジナル生地試作の場合は20kg試作となり、約1か月の試作期間をいただきます。
- ✓ 汎用生地を使用した試作は約2週間の試作期間をいただきます。

▶包材について

- ✓ 自社ブランドで使用している包材メーカーを中心に、ご希望の包装形態に最適な包材をお選びいたします。
- ✓ 包材のお持ち込みについてはテスト包装後のご判断となります。
- ✓ 校了から1.5～2か月ほどで包材納品となります。

生地製造について

	貴社専用生地	汎用生地
型	NBカタログからモデルを選択	
副材料練り込み	○	×
産地指定/玄米変更	○	×

汎用生地一覧
 ※希望の型が無い場合も
 生地屋への外注にて
 ご対応いたします。

形	サイズ	厚さ
○	Φ60mm、Φ40mm、Φ30mm	薄/厚
□	40mm×40mm	薄
パフ	1.5mm～80mm	一
あられ	10mm×25mm	薄

味付け方法	内容
素焼き	焼成後味付けをせずに完成
上掛け	植物油脂を掛けて食塩やシーズニングを添加する一般的な味つけ方法
どぶ漬け	醤油等の液体を溜めたタンクに生地を漬けて味付け
トップコート	チョコレートを上掛け
含侵	圧力でチョコレートを染み込ませる

包装ライン

包装ライン	内容	包材仕入れ最低ロット (袋数は概算)
縦ピロー包装	回転数が高いためロットを上げてコストを下げたい案件におすすめです。	25,000袋～
個包装	1枚入り、2枚入りをお選びください。個包装袋に賞味期限印字が可能です。	120,000袋～
成体袋包装	チャック付袋やスタンドパックにおすすめです。	18,000袋～
成体袋包装 (オランダせんべい)	オランダせんべいの包装形態専用のラインです。	10,000袋～
手詰め包装	小ロット対応可能な形態です。テスト販売にもおすすめです。	清和印刷汎用品 50枚～
箱詰め、包装紙巻	ギフトやお土産用に箱詰めや包装紙対応も可能です。	1,000箱～ 500枚～
バルク(半製品)	業務用に半製品でご納品することも可能です。	—

- ✓ 生地種類
- ✓ 味付け方法
- ✓ 包装ライン

の3条件で製造ロットを計算いたします。

初回ヒアリング後に概算を出しますのでご確認くださいませ。

▶菌検査(賞味期限分析)、栄養成分検査費用はご負担いただきます。

	費用	検査期間	備考
栄養成分	¥22,000	2週間	—
菌検査	¥5,600	6週間(180日賞味の場合)	弊社NBで類似品があれば分析不要

▶製造リードタイム

- ・毎月10日までのご発注で当月21日～翌月20日の間に製造します。
- ・お見積りしたロットを下回るご注文数は承りかねますが、納価の調整でお受け可能ですのでお気軽にご相談くださいませ。

▶包材にかかる版代について

相場で1版50,000+税ほどかかります。商品代とは別にご請求いたします。

▶包材と商品の保管について

- ・製造出来高を全てご納品いたします。分納ご希望の場合は都度の送料と保管料をご請求いたします。
- ・貴社専用包材の保管期限は2年とさせていただきます。2年以上消化にかかる場合は包材ご支給とさせていただきます。



中元、歳暮や冠婚葬祭などのフォーマルなシーンから
ノベルティや法人手土産等のビジネスシーンで実績有

1～100枚	10,000円
101～200枚	19,000円
201～300枚	27,000円
301～400枚	34,000円
401～500枚	40,000円
501～600枚	45,000円
601～700枚	49,000円
701～800枚	52,000円
801～900枚	54,000円
901～1000枚	55,000円

ご検討よろしくお願いいたします。

ご希望の商品が開発できるよう鋭意努めて参りますのでどうぞよろしくお願いいたします。



酒田米菓株式会社 企画部

高橋 大地

Mail : d-takahashi@sakatabeika.co.jp

Tel : 080-9630-5461

※お気軽に上記携帯電話にご連絡くださいませ