

安政三年創業

廣榮堂  
武田

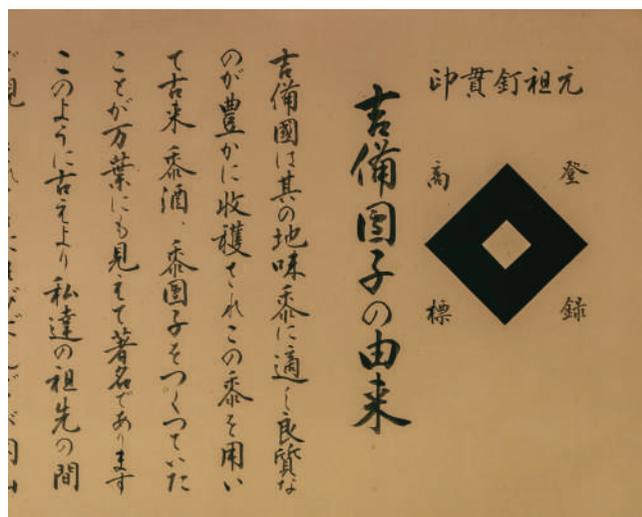
オリジナル商品のOEM

# オリジナル商品のOEM



## 本家本元 廣榮堂武田

岡山県岡山市中納言に本店を構える、和菓子と洋菓子のお店です。代表的なお菓子は岡山名物のきびだんご。安政三年創業以来、元祖きびだんごメーカーとして現在まで至りました。私たちは二代目、武田浅次郎の「いいものを使い真心をこめて作ればきっとよいものができる」という信念を受け継ぎ、日々伝統の技に工夫を重ね、努力を惜しまない商品づくりを続けています。



## 160年で培ってきた知識と確かな技術

安政3年創業、元祖きびだんご創業メーカーであり、160年もの間製造を行ってきておりますので、技術蓄積には自信があります。今までの様々なOEM経験で培ってきた、商品開発のノウハウで、貴社に合った開発アドバイスをし、サポートいたします。

## 廣榮堂武田のOEMの特徴

### 賞味期限の調整



貴社の販売形態に合わせて、賞味期限の調整、保存期間のご相談も受け付けております。

### 冷凍保存が可能



求肥は冷凍での保存が可能のため、解凍の量を調節しながら使え、ロスを抑えることができます。

### 在庫リスク軽減



年に一回程度の発注から受注が可能、最低ロットも少数から相談可能なので、在庫リスクも軽減できます。

### ご要望を形に



梱包素材・パッケージ方法など、お客様のご要望をできる限り商品に反映できるように柔軟に対応いたします。

### 安心・安全な製造環境



製造、原料受入等の記録、トレーサビリティ体制等も整えており、安心・安全な製造をいたします。

### こだわり素材で商品開発



ビューレや牛乳、緑茶の粉末などを入れることができ、地産地消、こだわりの素材を使った商品開発が可能です。

## 事例のご紹介



### いちごの粉末を練り込んだお団子

地域の特産品である、いちごの粉末を練り込んだ、オリジナルのいちごのお団子。



### ココアパウダーをまふした創作和菓子

生チョコをおもちで包み、ココアパウダーをまふして仕上げた創作新和菓子。



### 特産品の白桃を入れたゼリー

地域の特産品である白桃を入れた、贅沢で果実感溢れるオリジナルのゼリーもできます。

## OEMの流れ

アレンジの内容によっては、スムーズに  
いけば1~2ヶ月ほどで形にできることも  
あります。ご要望に寄り添いながら柔軟  
に対応、サポートいたします。

ヒ  
ア  
リ  
ン  
グ



サ  
ン  
プ  
ル  
製  
造



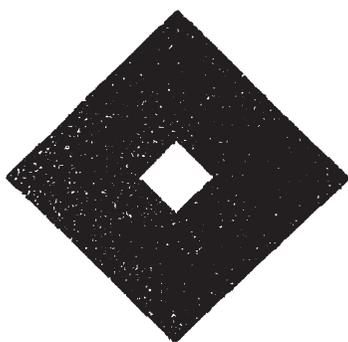
お  
見  
積  
り



発  
注  
・  
生  
産



納  
品



## ご相談・お問合せ

株式会社広栄堂武田

資本金 1000万円

創業 1856年【安政三年】

設立 1971年5月27日【昭和46年】

TEL 086-272-2265

FAX 086-272-1852

MAIL [info@koeidotakeda.jp](mailto:info@koeidotakeda.jp) 担当(武田)

本社・工場 || 岡山県岡山市中区倉田295番3号  
TEL 086-277-2100

さんすて岡山店 || 岡山県岡山市北区駅元町1番1号 さんすて岡山 南館2F  
平日 8:00-20:00 土日祝 8:00-20:00

廣榮堂武田ウェブサイト <https://www.koeidotakeda.jp>  
オンラインストア <https://shop.koeidotakeda.jp>

