



株式会社プライトーム

お客様だけの特注品をお作りします

飲食店様と共に

飲食店舗で提供される手作りの「お料理」を
そのままパックして冷凍しました。

お客様に寄り添うプライトーム

飲食店様の「こまった」をサポート。

特注品をお作りしお客様と二人三脚で歩んでおります。

お客様の個々のレシピにあわせて、小ロットでのPB・OEM商品をご要望に合わせ、
きめ細かく対応し、ご納得のいく商品の特注で製造・ご提供しております。

お客様の率直なご要望をお聞かせください。



株式会社プライトームとは



「特注品」の商品開発

お客様と連携して多くのOEM商品開発を行ってきた実績とノウハウをもとにお客様のニーズに合わせてご対応いたします。



手作り感のある納得のいく料理

原料由来の食品添加物以外は極力使用せず、飲食店舗で提供される出来立ての味と手作り感を重視し**冷凍保存**でお届けしております。



小ロットでの対応可能

PB・OEM商品を100～150kgでの小ロットで製造可能。
お客様の個々のレシピにあわせてキメ細かく対応いたします。

お取引先： レストラン(フレンチ・イタリアン・和食・中華・カレー・ファストフード・カフェ)、
居酒屋、ホテル・旅館、社員食堂、ベーカリー、道の駅 など

お客様の「なんとかしたい！」にお応えします。

【 経営者の悩み 】

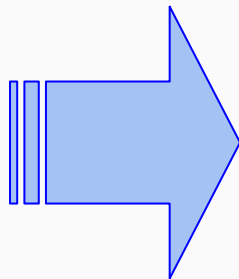
- ・各店舗の仕入を統一したい
- ・人件費の削減を図りたい
- ・セントラルキッチンを導入したい

【 料理長の悩み 】

- ・仕込みにかかる手間を軽減したい
- ・オリジナル商品の開発を頼みたい

【 生産者の悩み 】

- ・商品開発の依頼
- ・B級品を無駄なく加工したい



～ 様々なご要望にお応えします。～

◆ 商品開発

◆ OEM製造

◆ セントラルキッチン代行 など

- 仕込み済みの商品や完成品をお届けすることで、人件費と手間を大幅に削減致します。
- 複数店舗経営で欠かせない「味の統一」を調理の代行により容易に解決します。
- 複数店舗の仕入を統一し、さらに各店舗への個別配送が可能です。
- 自社で導入すると膨大なコストと時間がかかる、セントラルキッチンの役割を代行する事も可能です。
- 豊富なノウハウで魅力的なオリジナル商品の開発をサポートします。



お応えします。【商品開発】

- ・お客様が提供される手作りの味に近づけるよう、**できるだけ手作りに近い製法で製造**しております。
- ・できるだけ原料由来の添加物以外は使用せず、自然の味に近づけて製造致します。出来た味を損なわないよう、弊社では**冷凍保存でご提案**しております。
- ・大前提として、弊社はお取引を始めることで双方にとって有意義な関係を築いていきたいと考えております。
弊社で取り扱っている材料で代用できる商品開発については、基本開発費を頂いておりません。
- ・高価な食材・特別な食材を使用する場合や1商品の試作回数が3回を超えても継続される場合は、その分の費用を事前に、ご相談することがあります。
- ・弊社が保有する「**食肉製品製造業**」、「**そうざい製造業**」、「**食肉販売業**」、「**食品の冷凍、及び冷蔵業**」の範囲内でできることを最大限努力し、ご要望にお応えしております。
- ・製造設備の関係上 **パック調理でのご提供となり**、レトルト・ビン容器ほかの調理は現在対応しておりません。
- ・基本は、**受注生産ロット(100kg/月)**を月一回ご注文頂ける商品(料理)の開発 を目指すことで、お客様と末永く共存・共栄していけるよう取り組んでおります。

お応えします。【食品の委託加工・OEM製造】

食品の委託加工

お店などで使用しているレシピをお送り頂き、お客様だけのオリジナル食品＝特注品を開発・製造し提供致します。
時間・コストのかかる仕込みの部分だけを代行したり、完成品をお届けして店舗で解凍するだけの状態まで加工したりと、
ご要望に応じた商品を加工、または開発することが可能です。



OEM開発

味の差別化・個性化、調理の簡素化等、お客様のご要望に応じた特注品の開発を積極的に取り組ませて頂いております。
お客様の個々のレシピに合わせて、**お客様専用のPB・OEM商品＝特注品**をご要望に合わせて開発・提供致します。
ハンバーグなどの食肉製品やソースなどの加熱食肉惣菜、弊社の品質保障水準で対応するローストビーフなどの特定加熱食肉製品等を製造しています。

メリット

- ・製造ラインの設備投資をすることなく商品化を行なう事ができ、コストダウンに繋がる。
- ・製品ライフサイクルへの対応を素早く図ることができ、市場の変化によるリスクを軽減する。
- ・製造の専門家による最新技術への対応、安心・安全への配慮。
- ・OEMメーカーの培ってきたノウハウを活かした細やかな企画立案により、特別な専門知識がなくても高品質な商品開発が可能



お応えします。【セントラルキッチン代行】

セントラルキッチン代行

ホテルやレストランの第二の厨房として、複数店舗の力になります。

食品を提供する企業・イベント業者様、飲食店舗様向けの食品の委託加工や OEM開発を行い、提供することで、お客様にとってのセントラルキッチンのような役割を担っております。自社で設備を設けると莫大なコストがかかりますが、セントラルキッチンとして当社をお使い頂くことで、低予算で複数店舗の経営には欠かせない「味の統一」と「コスト削減」を容易に可能にします。

メリット

・各店舗の味の統一

多店舗経営をされる際、店舗を増やすたびに新たな人材を雇用し、仕込みや調理法などを覚えてもらうには時間と手間がかかってしまいます。弊社で代行させて頂くことで、お店の味(レシピ)を流出させずに、同じ統一した味をお届けできます。

・仕込み時間や人件費の削減

おいしい料理を提供するために必要な仕込みは、時間や技能、そして人件費がかかります。お考え頂いたレシピをもとに、代行でお作りしたベースのソースや、メニューの仕掛け品をお使い頂くことで、仕込み時間の削減や人件費を軽減することができます。また衛生管理の面でも負担が軽減できます。

・原材料費の削減

お客様専用の特注品をお作りすることによって、原材料の仕入や在庫管理にかかる時間を軽減することができます。



商品化までの流れ

1. お問い合わせ ご相談

ヒヤリングシートをご参考にいただき、お気軽にお問い合わせ下さい。
業務の簡略化、オリジナル製品の制作について、
お客様が抱えるお悩みなど、お気軽にお問い合わせ下さい。

2. 打合せ

弊社担当と打合わせをして頂きお客様のご要望に沿った商品を提案させていただきます。
この段階で商品の内容、おおよその価格など詰められる点に関しては決定していきます。

3. サンプル製造 サンプル送付

レシピに基づいて、サンプルを製造致します。
サンプルが出来上がった段階で、実際に試食して頂き、味・食味・色味などの
確認を行っていただきます。
ご希望にそぐわない場合、再度調整を行った上、サンプルの製造を行います。

4. お見積り

ご納得頂ける製品になりましたらお見積りを作成させていただきます。

5. 商品化

上記を全て承諾頂けると「特注品」が完成いたします。

ヒヤリングシート

御社名		電話番号	
ご担当者		メールアドレス	

1	どのような商品をご希望ですか？	
2	1パックの規格はどれくらいでしょうか？	_____ Kg・g
3	保存方法は冷凍ですか？	はい ・ いいえ
4	製造量はどのくらいでお考えでしょうか？	月間_____ Kg もしくは 1回_____ パック
5	納品の希望時期はいつでしょうか？	_____年_____月_____日頃
6	開発商品についてレシピはありますか？	ある ・ なし
7	開発商品の基となるサンプルはありますか？	ある ・ なし
8	販売方法はどのようにお考えでしょうか？	業務用 ・ 通販用

ご回答ありがとうございました。

よくあるご質問

■本当に自分のレシピ通りに作れるの？

お客様のごだわりを再現できるよう努めておりますが、材料や工程を弊社の設備等に合わせて変更させて頂く事があります。また頂いたレシピは外部に漏洩することがないよう、適切に保管・管理しておりますので、ご安心下さい。

■製造ロット数はどれくらいからできますか？

最低ロット数はご依頼頂く商品の種類や使用食材によって異なりますが、おおよそ出来高 100～150kg程から対応させて頂きます。月一回程度製造させて頂けると幸いです。

■手作り感のある商品を希望しておりますが、できますか？

できるだけ手作りを心がけております。お客様の味をそのまま再現できるよう冷凍保存でご提案致します。

■案件受理から試作、本製造、納品まではどのくらいですか？

年末年始、GW、お盆などの繁忙期を除き、最短でおおよそ1か月程必要です。案件内容や弊社の案件量、試作回数によっては、大幅に延びる可能性があります。



会社概要

称号 株式会社プライトーム
所在地 〒381-0024
長野県長野市南長池280番地15
代表者 吉池 知一
設立 平成22年(2010年)11月10日
資本金 960万円
直近売上高 3億6000万円

プライトーム オンラインショップ
<https://pritome.com>

上記URLより弊社取り扱い商品を
一部ご覧いただけます。



沿革
2000年8月 前身の会社 (有)トムカーナ・フーズ 創業
・飲食チェーン店などのセントラルキッチン
としての役割を担うため開業
・OEM食品の開発やイベントで提供される、
イベント食なども手がける

2010年11月 現 (株)プライトーム 創業
・新工場施工、事業拡大

2016年 全業務をプライトームに集約し、飲食店向けの
PB・OEM商品開発提供事業を推進していく

2021年9月 自社NB商品のECサイト通信販売開始