

プラントベーススイーツ専門のOEM製造

グルテンフリー プラントベース

私たちの旅は10年前小さな野菜農家として始まりました

私たちは10年以上に渡る自社農園での農産物生産の実績と、アレルギーフリーお菓子への情熱を組み合わせ、アレルギーフリーやビーガン対応のスイーツ開発において、地元の産物を最大限に活用したスイーツ作りに取り組んでいます。

原料一つひとつの性質や特性を理解し、最適な使用方法を提案することで素材にとことんこだわること、美味しさと健康を一緒にお届けすることを目指しています。

otomoでは、ホテルや自治体様のオリジナルブランドのスイーツや、地元の特産品を使用したスイーツのOEM製造を行っています。

また、農業者様や食品メーカー様、レストラン業様からも委託加工のご依頼をお受けいたします。私たちの深い知識と経験を活用して、お客様のブランドイメージにぴったり合う製品を作り上げます。一緒に新しい可能性を探しましょう。

株式会社いぶき

代表取締役 梶岡洋佑

創業：2013年11月

資本金：110万円

住所：岡山県瀬戸内市長船町西須恵1178-2

このようなお悩み・ご希望はありませんか

- ❑ 外国人旅行者が増えており、彼らをターゲットにした商品を増やしたい
- ❑ ベジタリアンやヴィーガンの商品に興味はあるが製造のノウハウがない
- ❑ プラントベースの商品に興味はあるが最初は小ロットでコストはなるべく抑えたい
- ❑ 決まった予算の中で何ができるか相談したい
- ❑ 新しい商品を増やしたいが、何を作れば売れるのかわからない
- ❑ 他社と差別化されている商品、話題になるような商品を作りたい
- ❑ 地元の農産物を使った、お土産や地域の特産品となるような商品を作りたい

私たちのOEMが選ばれる理由

提案力

これまでの10年間の野菜栽培のノウハウと生産者とのネットワークを生かして、必要な原料を自社で製造または、日本中生産者からこだわりの原料を探してることができるため、原料にもこだわったオリジナルのOEM商品を作

ることができます。企画から開発・製造、パッケージデザイン、印刷、包装まで一気通貫で商品を製造いたします。

また、ご提供いただいた原料を使用した商品の製造が可能です。

商品開発力

商品開発は経験豊富な2名のパティシエでおいしさにこだわった開発をおこなっています。グルテンフリーやアレルゲンフリーのお菓子の製造は一般的なお菓子の製造とはことなるノウハウが必要となりますが、素材選びからレシピ作成、大量製造までの各工程を緻密に行い、お客様が求める味や商品を創り出しています。私たちのチームは、幅広い経験と知識を持ち合わせており、新しいアイデアやトレンドを追いかけ、素材の特性や相性を研究し、お客様がお求めになる商品を創り出すことができます。弊社はアレルゲンフリーのお菓子に特化して製造することでより多くの製造ノウハウをより早く蓄積し、新たな商品開発に役立てています。

対応力

当店は小ロットからの発注に対応し、お客様の要望に迅速かつ柔軟に対応することができます。私たちは、小さなロットでもお客様に最高品質の商品を提供することを目指しています。そのため、製品開発から生産、出荷までの全ての工程を自社で行っています。

また、指定の原材料での商品開発も可能です。細かいところまで発注者様のご希望をお聞きして、オリジナリティ溢れるスイーツを開発いたします。商品を展開したい企業様からはもちろん、生産者様からの直接のご注文にも喜んで対応させていただきます。

OEM製造の流れ

お電話・
メールでの
問い合わせ
(2~3日)

OEM製造をご希望の方は、お電話またはメールフォームよりお問い合わせください。お問い合わせをいただいた内容を確認後、2~3営業日以内に担当からお電話し、簡単なヒアリングを行います。

営業担当と
のお打ち合
わせ

打ち合わせでお伺いする項目
・製造するお菓子の種類や形
・予算
・販売予定数
・商品コンセプト、イメージ
・発売開始時期
ターゲット層

商品設計の
ご提案 (約
2週間)

お打ち合わせでお伺いした内容をもとに、商品の仕様設計や製造ラインを選定し、設計概算価格や製造開始時期などをご提示します。

試作の製造
(1~3ヶ月)

仕様設計に基づき、当社の開発室で試作品の製造を行います。お客様に試作品を（味や見た目、サイズ、コストなど）評価いただき、ご納得いただけるまで改良を続けます。※試作品の製造は無料で行っていますが、試作品の数量や改良の回数が多い場合、別途、料金が発生する場合があります。

保存試験・
栄養成分表
の作成
(3~12ヶ月)

試作品の完成後、本製造の工程に入る前に、試作品の量産テストを行います。量産したお菓子の中から無作為に選定し、保存試験や栄養成分の調査を行います。

製造契約の
締結 (2週
間)

量産テストを行った後、正式なお見積書を作成します。お見積書の内容に納得いただけた場合は、必要に応じて契約を締結します。

本製造の開
始 (約2ヶ月)

商品の仕様設計に基づき、製造から梱包まで商品の本製造を行います。工場にお越しいただき、製造過程を見学いただくことも可能です。

お菓子の納
品

すべての工程が完了した後、指定いただいた場所に商品を納品します。※期間や流れは全てこの通りではございません。

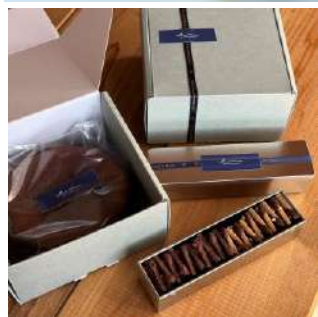
開発実績



自社の野菜パウダーを使った卵不使用のマカロン開発・販売



地域の特産品（瀬戸内レモン）を使ったグルテンフリーのレモンケーキ



バレンタインやクリスマスなどのイベント用商品の開発



弊社のオリジナル商品のブラウニーの原材料を、自社製品のものに変更し商品化したい

高品質な開発商品と販売実績



JALUXグルメファーストクラス
2024春号



SAICAFFE~世界一のヴィーガンシェフ楠本勝三氏監修カフェ~



高島屋オンライン



お問い合わせ：TEL 086 - 239 - 8131
MAIL otomo.okashiya@gmail.com

担当：梶岡

インスタQR
HPQR