

Takasho FoodsMeeting

～オリジナル商品作成のご案内～



株式会社タカ商 Foods Meeting
〒388-8005 長野県長野市篠ノ井横田632
電話:026-214-9881 FAX:026-214-9882
メール:takashofm@kktakasho.co.jp
WEB :<https://kktfm.net/>

オリジナル商品 製造の流れ

STEP
1

お申し込み

「人手が足りず、作り手がない」、「今あるメニューを商品化したい」

「小ロットでレトルト加工できるところを探している」など

お客様のご要望を、専用のお問合せフォームより、お気軽にご相談下さい



<https://kktfm.net/contact>

STEP
2

お約束

ご要望をヒアリングさせて頂くにあたり

秘密保持契約や、開発費用について弊社よりご案内させていただきます。



STEP
3

ヒアリング

担当者よりご希望の製品内容をヒアリングさせていただきます。

なお、既に商品をハンドメイドにて作っていらっしゃる場合などは

既存のレシピや、調理方法をご提示ください。

詳細については、お打合せを行い製品内容を確定します。

確定しましたら、開発費用のご請求を送付させていただきます。



STEP
4

試作品製造

確定した製品内容（工程手順）に沿って、試作に入ります。

試作品を試食して頂き、味、色、食感などをご確認頂きます。

微調整などがあれば、ご提案下さい。

調整などの必要がないようでしたら、製品確定となります。



STEP
5

お取引条件

確定した製品内容に従い、お見積書を作成致します。

※サンプル製造毎のお見積りの作成はご遠慮頂いております。

確定製品に関して、正規見積を提示致します。

併せて、お取引条件について、ご契約を交わします。



STEP
6

製品化

正式にご注文を頂き、いよいよ商品化となります。

FoodsMeeting 製造の流れ

原料入荷



肉・野菜・乳製品糖の原料に応じて
保管スペースを分けて管理！！

調味料配合

肉・野菜カット

焼き蒸し・下加工

ソース製造

ポイル

ラベル作成

計量・充填



自動充填機の導入によって
より正確に、確実に充填できる環境を実現！

ウェイトチェック

金属探知機



金属探知機とX線検査により
異物などを徹底的に取り除きます。

X線検査

冷凍商品の場合

煮沸殺菌

レトルト商品の場合

レトルト殺菌

急速冷凍



レトルト状況をデータにて管理し、
トレーサビリティを確保！

逆耐検査
保存検査

サンプル製造の段階で
菌検査や、保存テストを行い
安全性を担保します。

包装・梱包

出荷

タカ商Foods Meeting 商品一覧

🌸 カレー類

ビーフカレー
ポークカレー
チキンカレー
牛すじカレー
ポリネシアン



🌸 煮込み

ビーフシチュー
ポークシチュー
ハッシュドビーフ
トマトソース煮込み
(チキン、ポーク、ビーフ)
チキンクリーム煮
ポーククリーム煮
トリッパイタリアン煮
ビーフ和風煮



🌸 丼もの

中華丼
牛丼
豚丼
カルビ丼



🌸 タレ

サバ味噌タレ
煮魚のタレ
冷やし中華のタレ
冷し担々麺

🌸 そばつゆ

お煮かけ
カレーうどんの具
きのこうどんの具

🌸 スープ

コーンポタージュ
クラムチャウダー
ミネストローネ
ボルシチ
ビーフストロガノフ
スーラータン
九味湯



🌸 ソース

デミソース
ホワイトソース
カレーソース
ミートソース
ナポリソース
トマトソース
ヴァンブラウンソース
バーベキューソース
アメリカーナソース
バジルオイル

🌸 主菜

各ハンバーグ類
ローストビーフ
チャーシュー
ポーク・チキン・ビーフボイル
きのごソテー
青椒肉絲
マーボー豆腐
トンポーロー
豚角煮
肉味噌
肉じゃが
回鍋肉



当社で扱っている製品の一部です。その他ご要望にお応え致しますのでお気軽にご相談ください。