

お店のジェラートを外注生産しませんか？

アイマトン滝川工場に隣接して、ジェラート工房を新設いたしました。その名も「ぺこ・ジェラ・ファクトリー」 貴店のオリジナルジェラートを、貴店のレシピのまま生産いたします。



こんな方におすすめです。

●ジェラートはお店で出したいけど、マシーンを入れるほどの規模では、、、

●ジェラートは売れるけど、料理が忙しくて、デザートまで手が回らなくて、、、

●すべてレシピに忠実に製造してくれる外注先がなくて、、、

ぺこ・ジェラ・ファクトリーは、お店のセントラルキッチンの様に製造いたします。

○製造ロットは、やさしい小ロット

一回の製造ロットは主原料15kg～ 出来上がりで20kg程度の小ロットから製造いたします。*注1

○納品数量は、お店の冷凍庫事情を考慮

1.5Lもしくは2Lのバルクパックで、2個から納品しますので、残りはアイマトン営業所でお預かりします。*注2



○材料

材料は、持ち込みいただけます。また、持ち込む必要の無い材料と持ち込みを組み合わせることも出来ます。*注3

*注1 完成量は、原材料によって変動します。

*注2 完成時に一括にて起票されます。

*注3 賞味期限内の食品衛生法を遵守した食品に限ります。

製造加工費は、

製造加工費は¥1,000/kg(出来高) + 使用基本原料(持ち込みの材料は含みません) + 消費税=納品起票価格

例 ジェラート・ラッテを作成した場合

出来高23kg(2Lのケースで14ケースほど出来ます。)* ¥1,000 + ¥牛乳¥3,500 + 生クリーム¥4,000 + 練乳¥3,000 + グラニュー糖¥600 + 増粘剤¥600 = ¥34,700/税別

¥34,700/14ケース=¥2,479(2L) →¥1,507/kg

指定がない場合の主な材料

牛乳=日高3.8LL 生クリーム=日高47% 練乳=メグミルク
グラニュー糖=すずらん 増粘剤=ヴィトフィックス

