

Dessert

プロを支える本物の食材

JK CORPORATION

OEM 商品

小ロットにて製造致します

- 様々なご要望にお答え致します。
- プライベートブランド商品を造りたい。
- 既製品には無いような、自社のオリジナルティーを出した商品が欲しい。
- 自社仕様のパッケージデザインで企業イメージを UP させたい。
- 販売プラン、開発コストを削減したい。
- 地方の特産品をデザートにしたい。
- 無添加デザートを製作したい。
- ご高齢者、介護施設向け商品のご提案も致します。
- 皆様の様々なご要望、コスト等をお聞きして弊社からのご提案を含めて商品企画を作成致します。

商品企画 ➡ 開 発 ➡ 商品化 ➡ 受発注 ➡ 製 造 ➡ 物 流 ➡ 商品管理

品質管理
について

食の安全・安心への取り組み…

Q: Quality (品質)
S: Service (サービス)
C: Cleanliness (清潔)



JK CORPORATION

当社では「食のおいしさ」を追求すると共に、
Q・S・Cを徹底して「食の安全・安心」に
積極的に取り組んでまいります。

■ 食材へのこだわり

品質にこだわり、当社の安全基準に適合した原料の調達。

■ 自社製造工場での取り組み

工場内での定期的な衛生検査を実施しており、毎月外部委託による害虫予防調査、異物混入を防止するための人為的、構造的な問題点の改善と実施に取り組んでいます。また、社内において、品質・衛生管理や商品知識などの勉強会を開催しています。

■ 自主管理体制

製造ロットごとに検体を残し、品質管理部による大腸菌群、一般性菌、ph、bxなどの検査や、自主基準を設けて官能・味覚などの検査、製品の品質確認を行っております。

【スタンディングパウチ (NB・OEM)】

◇マンゴープリン (常温・冷凍タイプ)

マンゴーの王様と言われるインド産アルフォンソ種マンゴーを使用したアイテムです。酸味が程よい常温タイプと生クリームで濃厚に仕上げた冷凍タイプがあります。



◇ライチプリン (常温タイプ)

台湾産のライチ果汁を使用し、なめらかな食感に仕上げました。ライチ特有の香りと味をお楽しみください。



◇杏仁豆腐 (常温・冷凍タイプ)

杏仁霜を使用し、少し酸味を加えた常温タイプと牛乳・生クリームをふんだんに加えた冷凍タイプがあります。



◇黒ごまプリン (冷凍タイプ)

練りごまの風味と味を生かし濃厚なプリンに仕上げました。マイルドな白ごまプリンと2種類でお楽しみください。



◇抹茶プリン (冷凍タイプ)

抹茶の香り、味わいをたっぷりの牛乳で仕上げ濃厚で味わい豊かなプリンに仕上げました。



◇カスタードプリン (冷凍タイプ)

たっぷりの卵、牛乳、生クリームを使用し、とろ〜り食感のある濃厚なプリンに仕上げました。



イメージ



イメージ

※入り数：1kg×10個

調理方法

1



2



3



①80～85℃のお湯へ商品をパウチ袋のまま投入し30分間（冷凍状態の場合は35分程）湯煎します。

②パウチを湯煎後カップやトレーなどの容器へ液を流し込み、荒熱を取ってから冷蔵庫などで冷やし固めてください。

③お好みに盛り付けをして完成です。

【ピロー包装 (NB・OEM)】

◇手作りマンゴープリン (冷凍)

マンゴーの王様と言われるインド産アルフォンソ種マンゴーを使用したプリンです。牛乳と生クリームの深みがマンゴーの酸味と合わさってさっぱりとした味に仕上がっています。

◇手作り杏仁豆腐 (冷凍)

牛乳・生クリームをたっぷり使用し、杏仁霜で風味豊かに仕上げました。そのままでも美味しく頂けますがフルーツなどと組み合わせるとよりいっそう美味しく頂けます。

◇手作り温州みかんプリン (冷凍)

国産の温州みかん果汁を使用し、酸味豊かなさっぱりとした味に仕上げました。アイスクリームなどをのせると酸味とのバランスがよくマッチします。



※入り数：1kg×9個

袋サイズ	小袋タイプ (幅 60 mm)	個食タイプ。ノッチ加工をしておりますのでそのまま手で開けてクラッシュしてご利用ください。サイズは 80g からとなっております。
	通常タイプ (幅 135 mm)	業務用の大きなタイプです。開封後バットなどに移してスプーンや包丁で切り取り盛り付けてください。サイズは 350g からご利用頂けます。



盛り付け 方法

- 1 冷蔵庫または流水にて商品を解凍してください。
- 2 袋をハサミなどで開封し、バットなどの容器へ移します。
- 3 包丁でカットしたりスプーンですくって皿へ盛り付けて完成です。

※常温解凍は品質劣化・離水の原因になりますので出来るだけお控えください。



イメージ

【カップ (OEM)】



カップサイズ	
ノーマルカップ (71φ)	40g / 50g / 65g / 70g / 75g / 80g / 85g / 95g / 125g
バリアカップ (72φ)	80g / 85g / 95g / 115g / 135g / 140g
賞味期限	ノーマル常温：120日、冷凍180日
	バリア常温：180日

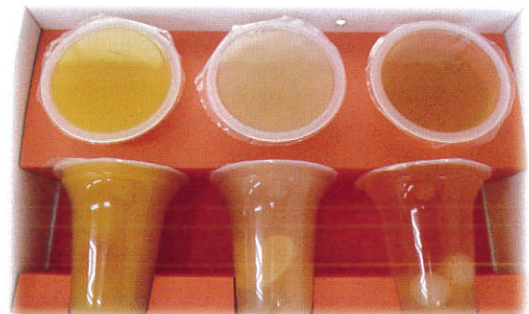
- おみやげ物やギフト・店頭販売用、飲食店様のゼリーや給食などでご使用頂けます。
- カップ・フィルムは透明の物を使用、フィルム面・カップ側面などへ印字・シール貼り付けが可能です。



イメージ



イメージ



イメージ

【医療介護向け商品】

- ビタミン強化に
- 食物繊維や鉄分、カルシウム摂取に
- エネルギー摂取に ●嚥下障害のある方に



イメージ

医療介護現場でご使用頂く目的で食物繊維・ビタミンや微量栄養素を配合したアイテム、嚥下障害の方でも無理なく摂取頂けるように物性の調節、エネルギーや水分の補給などを助けるゼリー・プリンを開発しております。

形態は個食のカップタイプから業務用の袋タイプまで現場のニーズに合わせた形でご提供できるように準備しております。

【トレータイプ (OEM)】

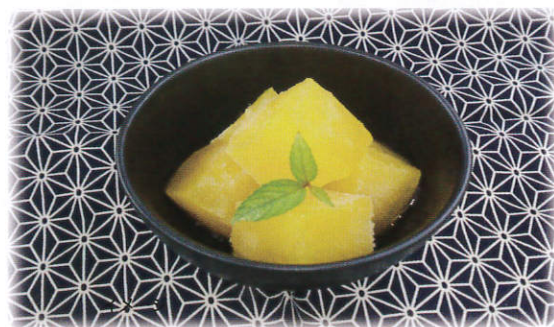
◇1kg トレー (冷凍・常温)

トレー容器に入った商品です。スプーンですくい盛り付けてください。
冷凍のまま角切りにしてシャーベット食感を楽しむこともできます。



イメージ

※入り数：1kg×10 個



イメージ

【半球トレータイプ (NB・OEM)】

◇半球マンゴープリン (冷凍)

アルフォンソマンゴーを使用し、もっちりとした食感に仕上げました。
タピオカ果肉を入れ食感にアクセントを付けました。



◇半球杏仁豆腐 (冷凍)

牛乳と生クリームを使用し杏仁霜で風味を付け、もっちりとした食感
に仕上げました。りんご果肉を入れ、食感にアクセントを付けました。
ランチのデザートなどにご使用ください。



※入り数：30g×20 個／シート 16 シート／ケース

【スパウトタイプ (OEM)】

◇キャップの付いたスパウトタイプの商品です。
携行ゼリーに、ソースや醤油ジュレなど味付け用
アイテムに、ドリンクゼリーやクラッシュゼリー
など柔らかいタイプのアイテムにご使用頂けます。
必要な分だけ使用し残りを冷蔵庫などで保管
できるのでロス率の低下にもなります。



地産品・季節品のご紹介

北海道／ミルク、かぼちゃ、赤肉メロン、マスカルポーネ
青森／りんご
山形／さくらんぼ、ラフランス

三重／マイヤーレモン、新姫、伊勢茶
滋賀／守山メロン
和歌山／南高梅
愛媛／伊予柑、甘夏

宮崎／日向夏
福岡／あまおう
沖縄／ハイビスカス、シークワサー

山梨／白桃
栃木／とちおとめ
長野／市田柿、りんご、ぶどう
静岡／クラウンメロン、三ヶ日みかん、掛川茶
岐阜／富有柿、柚子、いちご、白川茶
愛知／しそ、いちじく、次郎柿、西尾抹茶

春	いちご、いちご豆乳、緑茶、ほうじ茶、サワーチェリー、桜
夏	マンゴー、白桃、南高梅、カシス、北海道メロン、トマト、日向夏みかん、パイン、キウイ、すんだ、クラウンメロン、ミント、パパイヤ、ライチ
秋	柿、焼き芋、ぶどう、巨峰、和梨、富有柿、ラフランス、国産りんご
冬	温州みかん、りんご、かぼちゃ、紫いも、チョコレート、焼き芋、柚子、アップルジンジャー、三ヶ日みかん
通年	杏仁豆腐、白ごま、黒ごま、カスタードプリン、コーヒー、紅茶、掛川深蒸し茶、宇治抹茶、クリスタルゼリー、豆乳、サワークリーム、生キャラメル、バナナ

※季節品・地産品は時期や収量により使用できないアイテムがあります。※上記にないアイテムでも随時追加しておりますのでお問い合わせください。

【その他商品のご案内】

◇クレープ

口どけ柔らかな冷凍タイプのクレープです。

※規格：丸型 180 mm 角型 185 mm 入り数：10 枚 × 10 × 6 合



◇ロールケーキ

手作りの冷凍ケーキです。各種 NB 品、PB 品の受付も致します。

※規格・入り数 11.5 cm：12 本 × 5 合 × 2 甲（120 本）

15.5 cm：24 本 × 5 ケース（120 本）



◇アイスクリーム (NB・OEM)

業務用タイプのアイスクリームです。各種 NB 品、PB 品の受付も致します。

※規格：2ℓ 入り数：2ℓ × 6 / ケース





株式会社 ジェーケー・コーポレーション

〒463-0079

名古屋市守山区幸心3丁目1321番地

TEL.052-795-6800 FAX.052-795-6771

<http://www.j-k.co.jp> E-mail info@j-k.co.jp