

いちごミルクカップアイス



使用商品

- ・いちご果肉入りソース



チョコムースと苺のざくざくパフェ



使用商品

- ・ミルクムース
- ・いちご果肉入りソース
- ・ミルクチョコブディング



make Dessert

# デザート with 東邦アセチレン

業務用デザートのOEM製造ならお任せください

「他店にはない、オリジナルの商品が欲しい」「店舗の仕込みやオペレーションが大変」「自社製造したいが時間がない」等でお困りでしたら、東邦アセチレンにお任せください！ムース・ゼリー・ソース・プリン等、業務用デザートが小ロットで製造が可能です。あなたの理想のデザートを、東アセが理想のカタチに仕上げます。

マンゴーフォームかき氷



使用商品

- ・マンゴーフォーム



マカダミアナッツパンケーキ



使用商品

- ・マカダミアナッツソース



# 東邦アセチレンが、 世界に一つだけのデザートをお作りいたします。

## FAQ

### Q1

製造ロットはどのくらいから出来ますか？

ご契約ロットは400kgから製造可能です。  
(例：400kg製造する場合)  
製造出来高 歩留り90% 360kg  
規格(例)：1c/s (250g×20p) =5kg  
生産出来高：約72c/s  
※製造出来高は商品により多少増減致します。

### Q2

商品の流通形態はどのようなものですか？

冷凍流通になります。  
冷蔵庫内で解凍してからご使用下さい。

### Q3

製造依頼してから納期はどれくらいですか？

初回製造は原料の手配がありますので、1か月半ほどお時間を頂戴しております。

### Q4

商品規格はどのくらいでしょうか？

250g・500g・1000g 等お客様の要望に応じてご用意させていただきます。包装フィルムも平袋・三角袋・キャップ付きと様々です。詳しくはお気軽にご相談下さい。

### Q5

賞味期限はどのくらいでしょうか？

製造後、未開封の場合に1年になります。開封後はすぐにご使用下さい。

### Q6

配送業者はどこになりますか？

配送業者はヤマト運輸の冷凍便でお届けになります。ただし予告なく変更となることがあります。配送業者のご指定は出来かねますのでご了承ください。

## デザートOEM製造の流れ



#### STEP1

お問い合わせ

まずは下記よりお気軽にお問い合わせください。



#### STEP2

ヒアリング

お客様のご要望を細かく伺いいたします。



#### STEP3

サンプル試作

ご要望に沿ってサンプルをお作りいたします。



#### STEP4

お見積りご提出

具体的な規格やロットを決め、お見積りをご提出いたします。



#### STEP5

製造開始

初回製造は1ヶ月ほどお時間を頂戴いたします。



#### STEP6

納品

ご指定の場所へ速やかに納品いたします。



### 東京支社

〒108-6206 東京都港区港南2-15-3 品川インターシティC棟6階  
TEL：03-6260-0081 / FAX：03-6260-0082

### 大阪支社

〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1-2-1 新ダイビル27F  
TEL：06-6676-8320 / FAX：06-6676-8321

ESPUMA公式サイト

<http://www.espuma-ta.jp/>

お問い合わせフォーム

<https://www.espuma-ta.jp/contact.html>