

いちごミルクカップアイス



使用商品

- ・イチゴ果肉入りソース



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
- ・イチゴ果肉入りソース
- ・ミルクチョコドーナツ



*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 (250gx20p) =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

配達業者はどこに  
なりますか？

配達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。  
配達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  
を細かくお伺い  
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。



東邦アセチレン株式会社

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

ESPUMA公式サイト

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

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

お問い合わせフォーム

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