

# [おせち料理]

大阪黒門市場・魚まんが選び抜いた素材による  
「厳選おせち」

日本の伝統的料理の代表格でもある「おせち料理」  
和食材を取り扱う当社の良質な食材を使用し、  
大阪黒門市場ならではの豊富な海鮮素材で  
贅沢な仕上がりとな  
っています。



## お客様のご要望オリジナルおせちの受注/製造～販売まで

**冷凍おせちメリット** 作ってすぐに窒素凍結による急速冷凍。鮮度や味の  
保存が可能。口持ちさせるために味を濃くする必要がなく、料理本来のおいし  
さをお楽しみいただけます。

### 安心・安全性

**衛生面での安全** 厳重に衛生管理された工場内クリーンルームにて生産→凍結保  
存により、お客様先で解凍されるまでの間は、細菌の繁殖等の心配はございません。  
**輸送リスクの低減** 一貫した冷凍流通のため、輸送中の荷崩れ・汁漏れ等の  
問題は皆無に等しく、海外含む遠方への発送も可能になります。



徹底した衛生管理の下、  
手作業で詰めていきます。



詰め上がったおせちを急速冷凍  
(窒素冷凍)。梱包を経て、厳密な  
温度管理の下発送します。



食材選定時の保存検査、調理前  
の品質管理、及び完成後にも入  
念な検査を行っております。

### 「計画生産」が可能!

**コストダウン** 材料調達が可能で最も高値で推移する年末を  
避け、年間を通して最適な品質、価格帯の材料を確保。  
人件費、材料ロスを大幅に軽減させることができます。  
**生産性向上** 冷凍する事によって、早い時期から製造  
することができ、限られた時間内の製造と違い正確性  
のある大量生産が実現可能になります。

### デリバリー

**指定日配達** お客様のご指定場所へ日時を合わせてお  
届けが可能です。「生詰めおせち」の難点である荷崩れ、  
汁漏れもなく、遠距離でも安心してご利用いただけます。  
送り状ナンバーも個別に管理、緊急時の対応も迅速です。  
**贈り物にも** 冷凍保管のおせちは三が日に限らず、お召  
し上がり頂けます。遠方の知人・親戚関係にもお気軽に  
配送可能なため、最近ではお歳暮代わりに送られて喜  
ばれております。

## 製造スケジュール表 おせち決定時期から逆算して計画を進めます

月	STEP	御社	弊社	製造工場
4月	STEP 1 試作	コンセプトの提示	サンプル品の製造	サンプル品製造 約1~2週間/個
5月		ご試食/改善案	サンプル品改良	
6月		改良を繰り返し製品として 固めていきます		
7月 8月中旬	STEP 2	<b>おせち決定</b>		製造開始
8月		写真撮影		
9月	STEP 3 販売	先行販売		商品の発送
10月		販売メ切		
11月 12月 27日~		【販売期間中】 受注数の御連絡→製造数の調整 製造日程に合わせて 数量を打ち合わせいたします		

## ここが違う 「生詰めおせち」「冷凍おせち」比較

冷凍おせち	製造期間	生詰めおせち
8月からの製造が可能。	製造期間	年末のみの製造。
製造時間が多いため、製造数 を調整可能。	数量	製造時間が少ないため、製造 数が限られる。
年末までに食材の事前検査が可能。 安全な食材のみを使用可能。	事前検査	製造前に盛り込む食材の検 査が不可能。安全な食材で あったのか確認が難しい。
年末までに製品の事前検査が可能。 製品の安全性を確認後、出荷可能。	製品検査	年末に製品が出来上がるため、 出荷前の検査が出来ない。
冷凍状態のため、菌の増殖リ スクが少ない。	腐敗リスク	冷蔵状態のため、菌の増殖が 進んでしまう。
食材を吟味することで、冷凍障害は防 げる。事前に食材を確認でき、食材の 品質均一化を確認することが可能。	食感	冷凍障害なし。 製造時間が短いため、食材の 品質均一化が難しい。
輸送時に振動が起こっても、食 材が崩れる心配がない。盛り込 んだ状態で末端の輸送可能。	輸送リスク	盛り込んだ食材が、輸送時の振 動により崩れる可能性が高い。