

貴店のおいしいパン “冷凍化”しませんか？

「冷凍＝味が落ちる」は過去の話。冷凍技術はただの保存手段ではなく、**商圏拡大**と**効率化**を実現する一つのアイデアです！

以下の課題を“冷凍化”で解決！



- ☑ 人手不足・採用難の深刻化
- ☑ 原材料高騰
- ☑ 廃棄ロスへの対応



2つの冷凍モデルと導入メリット



冷凍生地の製造

貴店オリジナル配合を基に、OEMメーカーに冷凍生地を外注生産。工房にストックし、必要な時に仕込み不要で焼成するだけの体制へ。大型イベント・催事にも対応可能。



焼成済冷凍パンの製造

人気商品を冷凍パンとしてOEM製造。解凍するだけで喫食できる状態にし、大型イベントやオンラインストアでの販売、飲食店やホテルなどへの卸販売も行える体制に。

MYPLATE SUPPORT

貴店の「挑戦」を私たちがサポートします！



- ✔ 商品設計・製造・品質管理の仕組み化
効率的な冷凍製造ラインの構築をサポート
- ✔ パッケージデザイン・資材選定も可能
流通に適したパッケージをトータルサポート
- ✔ 管理栄養士監修の健康アレンジ化
栄養がとれる健康アレンジ化への対応も可能
- ✔ OEM製造体制の構築と案件紹介
貴社の製造能力を活かせる外部案件のご紹介

お問い合わせはカレーパン協会催事局まで

お問い合わせフォーム

