

オリジナルのご当地カレー 2000パックから作ります！

辛さを
選べる！

具材を
選べる！

ベースを
選べる！

組み合わせは
自由自在！

コレ！



例：常陸牛カレー
茨城県の黒毛銘柄の常陸牛を
ふんだんに使用しています

今、ご当地カレーが熱い！

今、レトルトのご当地カレーが大人気なのは
ご存知ですか？

- ★雑誌や新聞で特集が組まれるほどの加熱っぷり！
- ★ご当地レトルトカレー専門のアンテナショップも作られるほど！
- ★地域の特産品を具にする等、郷土色が出せて町おこしにぴったり！

イベントや企画PRに！

日本人にカレーが嫌いな人はいない!?
カレーほど多様性のある料理はありません！

- ★日本人なら万人に受けるといっても過言ではないカレー。お土産やイベントで配ったり、販売するのにぴったりです！
- ★大好きだからこそ拘りたい！
「超激辛」等のこだわりのコンセプト商品に！
- ★「〇〇農協の野菜カレー」「〇〇ホテルカレー」等のプライベートブランドに！



例：イバライガーカレー
ご当地ヒーローとのコラボカレー。
カードが封入されています！

例：18禁超痛辛カレー
「18禁カレー」の第二段！
フットジョロキアを使った超痛辛
カレーです。

コレ！



例：しじみカレー
カボチャとシジミのコレボ
レーション！

例：メロンカレー
メロンのまろやかな甘み
がおいしい一品です



品質には自信有り！

もちろん味にだってこだわります！
くだもの、魚介類、こだわりのカレーへ！

- ★商品開発の情熱と技術は他社の追従を許しません！
- ★仕入れから生野菜のカット・炒め・煮込みとすべて自社工場で行い、パッケージングまで弊社がお受けいたします。
- ★レトルトカレーとは思えない風味・触感がご好評をいただいています。

お客様ブランドの商品を
小ロットで製造致します!



地域の名産、特産品やこだわりの
素材を使用してオリジナルカレーを
お作りいたします!!

使用用途や生産数、使用材料を綿密にお打ち合わせし、納得
の味ができるまで何度も試行錯誤を重ねます。
商品開発の情熱と技術は他社には負けません!



ご注文から完成までの簡単な流れ

①事前打合せ ➡ ②材料を決める ➡ ③お見積もり ➡ ④味を決める、調整 ➡ ⑤レトルト加工 ➡ ⑥パッケージング



使用用途や生産数、
パッケージなど打
合せを行います。

ご指定の材料、
または弊社提案の
材料の中から合う
食材を厳選してい
きます。

各条件に合わせて
お見積りいたしま
す。

納得の味出来る
まで何度も試行錯
誤を重ねます。

味が完成したら、
生産数分加工作
業に入ります。

箱詰めまで弊社に
て行います。※
パッケージデザイ
ン等のご相談も承
ります。



よくあるご質問

Q 製造ロットは何パックから?

200gの商品で2000パック~です。
180~250gの1食から、業務用の1kg、2kgも
対応しております。

Q 原料はどうするの?

弊社では野菜、果実、肉などは茨城県・国産原料を
使用しています。
こだわりの食材や指定の原材料での生産も可能
です。

Q 賞味期限は?

1~2年(使用する具材により異なります)

Q いくら掛かるの?

使用する具材や条件によって異なります。小売
売価については弊社商品を参考にして下さい。

Q どうやって味を決めるの?

お客様と打合せの上お気に入りの味に仕上げま
す。
お好みのベース、お好みの辛さから選んでいた
だけけます。

Q カレー以外はできないの?

その他レトルト食品(シチュー・スープ・丼の素)、
惣菜、漬物などの製造も承ります。

あなたも **オリジナルのカレー** を作ってみませんか?!



オリジナルで当地カレーを製造するなら

株式会社 磯山商事 へ!

情熱と熱意を持って作ります!
茨城県の広大な大地で...野菜のカットからお惣菜、調理まで

担当:岡・荒野・磯山

TEL: 0291-32-3415

FAX: 0291-33-3289

(受付時間:午前9:00~午後5:00 ※日曜・祝日休み)

お気軽に
ご相談ください!