



# 貴社だけの オリジナルハンバーグ 作りませんか？

お客様のご要望に合わせ商品開発を行います。  
製造を委託することで、事業のスマート化につなげます。

このようなお困りごとございませんか？

- 地域の特産品のお肉を使った商品を作ってほしい…
- 和牛を使った一味違う商品を作ってほしい…
- 地域の特産品や、その他いろいろな食材を使ったハンバーグを作ってほしい…
- 人手不足で業務の効率化をしたい!!

小売用  
業務用  
作れます

小ロットから  
ご注文承ります

ぜひ一度弊社にご相談ください!

## お肉屋さんだからできる！ 知識と経験を生かした新商品

原料からこだわり、  
ミンチの大きさを調整したり、  
貴社の要望に沿った対応をいたします。

※対応できない場合もございます。  
※生タイプのハンバーグを製造いたしません。  
焼成済のハンバーグは対応できません。



食品に関する豊富な知識に基づき、地域における食品小売業の信頼的機能を果たしている事業者等を「匠」として認定します。

## 貴社だけのオリジナルハンバーグ ギフト用としても いかがですか!?

※画像はイメージです。



株式会社 山久

# ハンバーグファクトリー

〒329-2513 栃木県矢板市上太田10

<https://www.cheesefactory.jp>

TEL:0287-44-3335

FAX:0287-44-3338



### ハンバーグ納品までの流れ(例)

- |    |            |                                   |
|----|------------|-----------------------------------|
| 01 | お問合せ       | ホームページまたはお電話にてお問合せさせていただきます。      |
| 02 | ヒアリング・お見積り | 製品仕様・規格等開発商品をヒアリングし、お見積りを作成いたします。 |
| 03 | サンプル作成     | ヒアリングを基にサンプルを作成いたします。             |
| 04 | サンプル調整     | 実際に商品を試食していただき、改良を繰り返します。         |
| 05 | 発注・生産      | 発注していただき本生産いたします。                 |
| 06 | 検査・検品      | X線・金属探知機・ウェイトチェッカーで検査します。         |
| 07 | 納品         | 全量一括納品となります。                      |

### 作業工程・設備一部紹介

#### 一次加工



かたまり(原料)で仕入れた食肉をミンチに加工します。



#### 練り込み



ミンチとその他原料を混合し、フードミキサーで練り込みます。

#### 包餡



包餡機でハンバーグのタネを包餡します。

#### 成形



成形機で包餡されたハンバーグを成形します。

#### 凍結



トレーに並べて凍結します。

#### 包装



深絞り包装機で真空包装します。

#### 検査



X線・金属探知機・ウェイトチェッカーで検査します。