

地域のブランド食品を使った『蒸しまんじゅう』で、
更なる売上アップを目指しませんか！



飛騨牛まん

会社概要

- 会社名 株式会社スカイワールド
- 設立 平成13年4月20日
- 代表者 榎坂 純一
- 所在地 〒506-0058 岐阜県高山市山田町235-1
TEL : 0577-37-7367 FAX : 0577-37-4013
URL : <http://skyworld.co.jp>
E-mail : sky@skyworld.co.jp
- 事業内容 蒸し饅頭製造販売／店舗経営

ごあいさつ

皆様はじめまして。

株式会社スカイワールド代表取締役社長 榎坂純一です。

我々、株式会社スカイワールドは、「まんじゅう」の製造に特化した食品メーカーです。

「まんじゅう」という商材は、中身の具材を変えることで様々なニーズに対応することができます。現在、弊社主力商品『飛騨牛まん』に加え、具材はそのまま、松阪牛を使った『松阪牛まん』の製造も行っております。今後の観光客の増加を追い風とし、地域のブランド食品（牛・豚・鶏など）を使ったオリジナルのまんじゅうをご検討頂きたいと考えております。

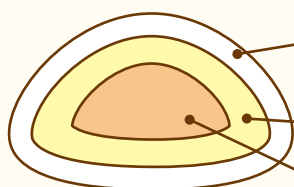


代表取締役社長：榎坂 純一
Junichi Enokizaka

OEM 製造のご案内

1 まんじゅうの構造

飛騨工房右衛門では、「生地」「具材」の2重構造のまんじゅうに加え、「生地」「具材」「中心素材」の3重構造のまんじゅうの製造が可能です。OEM 製造では、「生地」「具材」「中心素材」をそれぞれご指定ください。



生地

具材

中心素材

組み合わせ自在

※海老・カニ・ピーナッツ・イースト菌は
コンタミネーション防止のため、
使用できません



飛騨牛まん

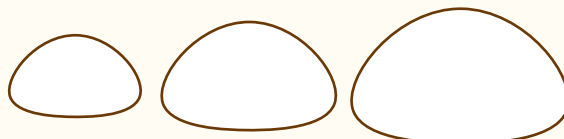
具材に加え、中心素材が入ることにより従来のまんじゅうと比べ幅広いまんじゅうの製造が可能です。現状、飛騨工房右衛門直営店では、具材に飛騨牛の細切れ、中心に飛騨牛の塊を入れてあります。

2 まんじゅうのサイズ

具材と生地の割合を指定して頂くことが可能です。大きさについては、重量 70g～110gの間で 10g単位での指定が可能です。

サイズ自在

※70～110gの範囲で 10g 単位。



最小 70g

(10g 単位)

最大 110g



70g

110g

3 まんじゅうの具材

2つの具材ブランド

飛騨工房右衛門では、下記の2つの内容に沿った具材を製造しております。

OEM 製造をする際は、どちらのブランドで製造を行うかをご指定下さい。

良質素材



国産材料
無添加

原料のすべてに国産材料を使用し、
保存料や着色料を一切使用しない安心・安全な商品です。
提出書類 製品成分表、各材料の産地証明書

通常素材

無添加
リーズナブル

コストとのバランスを考慮し、材料を選定します。
ただし、安心・安全を考慮し、添加物の量を極力減らし、
防腐剤などは一切使用しません。提出書類 製品成分表

4 OEM スケジュール

飛騨工房右衛門で使用している具材をそのまま使用して頂ければ、すぐにでも商品化が可能です。

その他、OEM 製造に関しては、お気軽にお問い合わせください。

即!商品化

※飛騨工房右衛門仕様具材を利用の場合。



5 その他

A 固形物の包餡

固形物をまんじゅうに包餡することが可能です。
そのため、まんじゅうは「生地」「具材」「中心素材」という三重構造になります。中心に入れることができる固形物のサイズは、最大直径 3cm 程度です。

B 小ロット製造

1200 個からの小ロット生産が可能です。
また、商品はすべて受注生産を行うため、在庫リスクが低減できます。

C 発送形態

1 ケース (ヤマト便 120 サイズ 段ボール) 120 個入り × 10 ケース
※分納をご希望の場合はご相談ください。

商品化事例

さまざまな特産品などを活かしたまんじゅうや肉まん等が製品化できます。

飛騨牛まん

松坂牛まん

酒まんじゅう

とまとまんじゅう



とまとまんじゅう

<高山市内直営店>



■右衛門横町（宮川朝市通り）

主な販売商品

- ・ 110g飛騨牛まん
- ・ 70g飛騨牛まん
- ・ かりんとうまんじゅう



■春秋や（古い町並み内）

主な販売商品

- ・ 110g飛騨牛まん
- ・ かりんとうまんじゅう

その他、白川郷、岐阜県周辺のサービスエリアへの卸を行っております。