

**Q. OEMの製造ロットはどれくらいですか？**

A. ロット5,000缶～（基本的には全量一括納品）で承ります。  
詳細はお問い合わせ・ご相談ください。

**Q. OEM缶詰の開発の流れを教えてください。**

A. 大まかな流れは、開発工程表（別紙）をご確認ください。

**Q. 年間通して製造は可能ですか？**

A. 弊社繁忙期(春漁:3・4月、冬漁:10~2月)以外での製造をお願いしております。

**Q. 製造可能な缶容器の種類を教えてください。**

A. 弊社にて取り扱いがある規格は下記の3種類です。（すべてイージーオープン缶）

	直径（外径）	高さ	内容量（目安）
ツナ2号缶	86mm	46mm	150~170g
8号缶	67mm	53mm	100~120g
果実7号缶	67mm	81mm	200~230g



ツナ2号缶



8号缶



7号缶

**Q. 缶詰の賞味期限はどれくらいですか？**

A. 「最長3年」です。（缶容器メーカーで提示する容器の品質保証期限が3年のため）  
また、日本缶詰びん詰レトルト食品協会の賞味期間参考事例をもとに3年に設定しております。（<https://www.jca-can.or.jp/data/shoumikigen.html>）  
これまでに事例のない（類似品がない）品目については、  
理化学試験、官能検査等に基づいた賞味期限設定が必要となります。  
賞味期限を短い期間（1年~2年）で設定することも可能です。

## Q. どのような食材が缶詰に使用できますか？

A. 食材ごと特徴をまとめておりますので、ご確認ください。

野菜	熱に弱い葉物や緑色の野菜は、食感も色も悪くなってしまいます。 根菜・きのこ類は形・食感が残りやすく、缶詰に使用可能です。 赤系の野菜（トマト・パプリカ）は缶詰にしても色が残りやすいです。
肉	赤身が多い部位は、加熱により硬くパサついた食感になりやすいです。 煮込みに向けたスジ肉やスネ、タン、軟骨等は缶詰に向いています。
魚	魚や貝は全般的に缶詰に適しています。
その他	煮込み料理は缶詰に適しています。（カレー・アヒージョ・煮物等） 米飯（白米）は缶詰に向いていません。

## Q. 支給原料での製造は可能ですか？

A. 可能です。ただし、工場の作業効率・衛生管理上、扱えない原料もございます。  
例・砂や泥が付いた原料（洗浄し、異物が無い状態での納品をお願いいたします）  
・当社での解体処理が必要な原料（さば・いわし等のピースカットは可能です）  
・殻付の魚介類（剥き身の状態で納品をお願いしております。）  
なるべく下処理・カットされた状態での納品をお願いしております。  
原材料の下処理作業内容によっては、当社で対応できない可能性もございます。  
詳しくはお問い合わせください。

## Q. オリジナルのパッケージ（ラベル）は作成可能ですか？

A. 可能です。食品表示部分以外のスペースへ、お好みのデザインが可能です。  
詳しくはお問い合わせください。

お問い合わせ先

OEM商品の開発依頼・お問い合わせは  
下記連絡先までお願いいたします。

株式会社木の屋石巻水産

〒989-4206

宮城県遠田郡美里町二郷字南八丁2-2

TEL：0229-29-9429

（受付時間：平日8:00~16:30）

FAX：0229-29-9438