

菓子製造業許可を取得し

ゼリーの瓶詰め充填も やっちゃいます!!!



ラベル貼りで
オリジナル商品作成可能!

OEMでの
製造
募集中!!

他種類の菓子製造も
随時試作中です!

小ロットOK
サイズ違い
の瓶もOK

~作り方~

- ① フルーツを入れる
- ② ゼリー液を入れる
- ③ 90℃以上で殺菌
- ④ 冷却して仕上げ



【お問い合わせはこちら】

Tel. 0742-61-8868 (代) 受付時間：9：00~17：00(土日祝休み)

mail：oem@yamato-honey.co.jp

株式会社 やまと蜂蜜

本社／奈良県奈良市田中町 324 番地

奈良工場／奈良県奈良市田中町 322 番地

山添工場／奈良県山辺郡山添村切幡 1364 番地



<https://www.yamato-honey.co.jp/>



やまと蜂蜜
YAMATO HONEY