

お客様各位

セイナン缶詰加工株式会社
盛岡市西仙北 1-11-13
TEL&FAX 019-636-3232

平素より当店をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

本年もジュース・ゼリー飲料の製造を開始しますのでご案内申し上げます。今年も **8 月下旬より加工を再開**します。詳細は後述いたします。

また昨年に引き続きどの分野に於いても値上げが続いておりますが、弊社使用の容器、材料についても昨年以上に値上げが行われました。また光熱費の高騰も加わり、昨シーズンより更に厳しい高騰を実感しております。残念ながら今シーズンも値上げせざるをえない状況です。お客様には大変心苦しく思いますが、弊社の努力だけでは抱え切れない程の切迫した現状をご理解いただきたく、心よりお願い申し上げます。

いずれも重要事項を含みます。長くなりますが最後までご一読をお願いします。

1. 今シーズンの受付開始日、製造開始日、製造終了日について

2. 全種類のジュース製造、ゼリー飲料製造の価格を改定します

3. ジュース用容器（きつね）の色違い、及び（きつね）と姉妹品ゼリー飲料の新容器を導入します

4. ゼリー飲料の「りんご果汁・寒天のみ使用」の無添加ゼリーを定番商品とします

5. 無償譲渡でも量が多い場合は「販売者」表記をする必要があります

6. その他委託時にお願いしたい注意事項

1. 今シーズンの受付開始日、製造開始日、製造終了日について

・ご予約受付開始日：**8月21日(月) 朝9時から電話にて受付 019-636-3232**
以降 9時～17時の間 毎週水曜・日曜・祝日は定休日

・製造開始日：**8月22日(火) ご予約順にて**（定休日にご注意ください）
※但し後述します新容器2種、および寒天ゼリー飲料は8/31（木）より可能

・製造終了日：搾汁が必要な通常製造は 令和6年**4月14日(土)**まで（のち搾汁機撤去）
搾汁済（果汁の持ち込み）の製造
・ジュースは4月23日(火)まで
・ゼリー飲料の製造は缶詰繁忙期（5月末～6月中旬）、長期夏季休業期間を除き
通年受付可能
・りんご期間に弊社他社で搾汁し一斗缶・ビン等で用意しておいたものを製造します

近年12月分（年内）の製造ご予約は、**10月20日頃に満了**となりました。満了後は1月の製造に回りましたが、満了直後（11月）のご予約は1月中旬、12月中のお申し込みは1月末の製造となりました。**年内製造をご希望の方はサンフジ収穫前にご予約ください**（申し込み後にキャンセル、数量減は問題ありませんので、念のため、という方もご予約をお勧めします）。

また12月製造希望のためのキャンセル待ちは、12月上旬にはお断りしました。キャンセル待ちも年々厳しい状況です、できるだけ早めのご予約をお願いします。

2. 全種類のジュース製造、ゼリー飲料製造の価格を改定します

各包材ごとの価格は別紙にてご確認くださいませようお願い申し上げます。

今シーズンは全容器が平均10%の値上げ、特にアルミ資材高騰によりアルミ使用の容器の値上げ率が高くなりました。そのため「ジュース容器全般・ゼリー用白無地（口上）」は特に値上がりしています。また電気代・灯油等の光熱費がかなり高騰しています。

昨年も価格改定をしたばかりですが、現状改善しておらず、昨年以上に値上げせざるを得ない状況です。必要以上の値上げをしておりませんが、このような価格にせざるを得ない事情ご理解いただきたく心よりお願い申し上げます。

3. ジュース用容器（きつね）の色違い、及び（きつね）と姉妹品ゼリー飲料の新容器を導入します

今シーズンも新しい容器を導入しました。昨今の製造数の増加により「同じデザインでは販売しにくい、目立たない」というお声があり、バリエーションを増やし、より売場が賑やかになるように導入を決めました。ジュース、ゼリーともデザイン違いで大まかに2つに分けられます。ジュース・ゼリー共にデザインが異なっても素材とサイズは同じです。

（1）キツネが入ったバージョン

昨年導入した容器に「黄色バージョン」が登場しました。黄色いりんご向けですが、昨今品種別に搾汁する方が多く、品種の違いが一目でわかるようなお手伝いができれば…と思い取り入れました。

またお揃いのゼリー飲料の容器も新登場です。こちらはキツネ・木の部分が透明になっており、内容物はここから確認できます。それ以外の部分は印刷されているため、褐変や素材由来の繊維等の混じりを見えづらくしました。



（2）従来の容器

引き続きこちらの容器もご用意しています。品種ミックスのジュースの方に特に人気があります。



・従来品の「白無地」（ジュース用、ゼリー用）、「口無し」も変わらずご用意しています。

・ジュース用 800g 入は廃番となりました。

・試験的にアルミを使用しない白無地容器（メーカー規格袋）を導入予定です。現在もメーカーと協議中のため、ご興味がある方にはシーズン中にご説明いたします。

4. ゼリー飲料の「りんご果汁・寒天のみ使用」の無添加ゼリーを定番商品とします

これまで「冷凍できるゼリー飲料」を製造していましたが、加えて「りんご果汁・寒天のみでつくるゼリー飲料」を定番商品として追加します。昨年試飲提供いたしました、一部の方に大変ご支持いただきましたので、定番商品としてご提供いたします。

**ご用命の際は必ず「寒天だけのゼリー」とお申し付けください。
お申し出がなければ通常の冷凍できるゼリーで製造します。**

(1) 「冷凍できるゼリー飲料」のメリット・デメリット

<ゼリー粉の成分及び重量パーセント>

ローカストビーンガム 13.0%
ペクチン 12.0%
カラギナン 8.5%
キサントガム 1.0%
クエン酸三ナトリウム 7.5%
メタリン酸ナトリウム 5.0%
乳酸カルシウム 3.0%
塩化カリウム 1.0%
グリセリン脂肪酸エステル 0.3%
食品素材（寒天等） 48.7%

<メリット>

- ・冷凍ができる。（解凍後に素材の分離がない）
- ・食感が滑らかで、食感を気に入って購入する人が多い。

<デメリット>

- ・寒天がほぼ半分、その他も植物由来が多いとはいえ、「添加物が入っている」（特に乳化剤）という印象から健康志向の方からは敬遠される。

*寒天以外の原料は、冷凍後に解凍した際、固形と液体が分離しないために必要、乳化剤も各添加物が十分に混ざるために必要。

<製品に表示する表記例>

原材料名：りんご（岩手県産）／ゲル化剤（増粘多糖類）、乳化剤

←「/」以降は添加物を示す

(2) 「寒天のみでつくるゼリー飲料」のメリット・デメリット

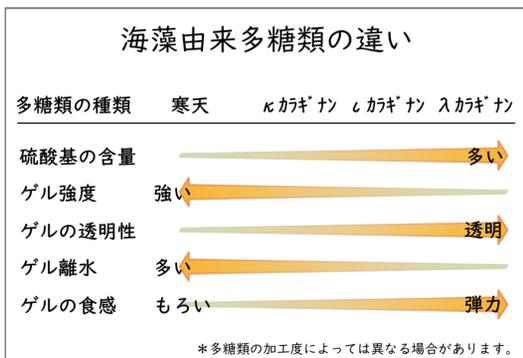
<ゼリー粉の原料>

寒天 100%

<製品に表示する表記例>

原材料名：りんご（岩手県産）、寒天

↑寒天は添加物ではないため、りんごと並記できる



<メリット>

- ・小さいお子さんの食事に気をつけている方、無添加食品にこだわる方等、原材料を気にして購入する方に支持される。
- ・近年「無添加」表記をする商品が増えているが、市場では「本当の無添加商品」は少ない（製造都合上や製品安全、製品価格の抑制のために多少でも使う場合が多い）。現段階でネット販売を活用すれば特に注目される可能性が高い。

<デメリット>

- ・冷凍ができない（解凍後は繊維が残る）
- ・食感が滑らかではなく（寒天らしい硬さ）、断面が離水しやすい（離水し易さを生かしてのゼリー飲料）
- ・開封時、飲み口のに塊がしやすい。
- ・寒天特有の香りを感じる方がいる。
- ・弊社印刷済み容器が使えない。（別途ラベルを用意）

(3) 製造価格について

「冷凍できるゼリー飲料」は昨年より価格高騰している「ローカストビーンガム」「キサントガム」を使用しているため、材料費がとて高くなっています。一方「寒天 100% ゼリー」は比較すると少し安価ですが、印刷済み容器をまだご用意できない（需要が多くない）ため、無地容器にラベルを貼る仕様とし、ラベル代込みの価格は、現段階では「**どらも同価格**」です。ラベル無し（販売用）は10円引（ただし販売用にご自身でラベルを用意し、同意書を提出する方のみ可能）です。

**「どちらが良い」ではなく現在の客層の好みに合うかどうか？
新しい顧客をターゲットとするか？だと思います。**

5. 無償譲渡でも量が多い場合は「販売者」表記をする必要があります

保健所より改めて加工食品表示に関する注意喚起が入っています。

昨年ニューズウィーク紙に盛岡市が紹介されて以来、外国人のみならず国内の旅行者も急増しているとのこと。お土産品も購入増加が見込まれており、改めて製品の安全、及び加工食品の表示を整備して欲しい、というお話でした。

毎年弊社からも、食品表示法に則ったラベル貼付をお願いしておりますが、いまだ不足の方がみられますので改めてご注意いただきたいと思います。(保健所での監視が厳しくなる可能性もあります。)

*** 弊社印刷済みの容器を使用する場合は、「販売者」の表記が不足しているため追加貼付すること**

*** 金銭の授受が多少なりとも発生する場合は、弊社と「同意書」の取り交わし、及び貼付するラベル（「販売者」ラベルや白無地の場合は表裏ラベルの両方）を提出すること**

*** 同意書を提出頂いた方と未提出の方では、何かあった場合の補償内容が異なります。**

また、「無償譲渡」の場合でも「販売」と判断される場合があることがわかりました。譲渡先を追跡できない場合は「不特定又は多数」に該当するようです。「売ってないから」という方も十分ご留意願います。 **良くわからない、という方はお気軽に弊社へお知らせください。**

食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)[PDF:60KB]より抜粋
<販売者の定義>

1 適用範囲について

(1) 食品表示法における「販売」について

食品表示法(平成25年法律第70号)における「販売」については、**たとえ無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている(同法第1条)。**したがって、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)においても、「販売」とは**有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者の間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。**

補足：昨シーズン後も「人づてで頂いた。美味しかったからまた購入したいが…」

→ 販売者の表記がなく連絡先が不明。仕方なく別の生産者さんを紹介、がありました…

6. その他委託時にお願いしたい注意事項

- ・今年も**搬入用のコンテナ、特に木箱**には、**必ずお名前の明記**をお願いします。またお持ち帰りの際にもお名前、数量の確認の上をお願いします。(昨年も間違いがありました)
- ・**朝の受付は9時以降**をお願いします。開店前は一人で必死に作業しており、かなり多忙です。9時頃には他のものが出社しますので、それ以降が助かります。(※特別な場合を除く)
- ・加工日確定の際は、**搬出のための日程も、ご予約時に併せてご予約を組んでいただきますよう**をお願いします(長くても**1週間以内を限度**をお願いします)。
- ・**通常作業と異なる場合は、毎回お申し出をお願いします**(賞味期限が不要、位置が違う、梱包数量が違う、等)お客様が増えており、前回の仕様を失念していることが多々あります。事故防止のため、ご協力をお願いします。

長くなりましたが、今年も皆様のご来店を心よりお待ちしております

果汁ジュース&ゼリー飲料 2023.8月版

ご予約から製造までのご案内

今年度変更箇所



受付開始日と製造までの流れ

受付開始日 毎年8月下旬ご案内日の9時から電話受付

※開始～9/15 毎週水・日曜定休

※9/16～10/20 毎週水曜定休

※10/21以降 毎週水・日・祝定休

受付時間

9時～17時

製造受付の流れ

①製造の予約お申込 (製造数量、製造希望月日等)

②製造日が未定の場合、確定後に当店から連絡
(製造日確定と搬入日の相談)

③製造日の前営業日までにりんご原材料搬入

④製造後、9月10月の「きのこ加工」同時稼働
時期は遅くとも翌日までに搬出 (小バエ発生防止)

12月中の加工ご希望の方は10月末までにご予約をお願いします。満了後は1月中旬以降の加工です。
(サンフジが採れる前にお早めにご予約ください)

製造最終日について

搾汁を含む最終製造日は4月15日迄の営業日

ご予約は3月中に！4月に入ってからのお電話では予約満了でお受けできない場合があります。

4/15以降は業務内容変更に伴い機械入れ替えとなり、搾汁作業を行うことができません。

ゼリー飲料に限り、搾汁してある液体であれば、シーズン以外でも製造可能になりました。

*ただし5月末～6月中旬と夏季休業期間を除く

*最低14ℓから受付可能 *28ℓ以下は追加料金有

*2次加工なので酸化による褐変あります

遠方からお越しの方へ 当日搬入・搬出する方

ジュースとゼリーの同時製造が可能になり、以前より作業が早くなりました。

当日の製造内容に変更がある場合はご要望にお応え出来ない場合がありますので、事前にできるだけご相談ください。

[こちらもご一読ください]

・最低受付量はりんご18kg(コンテナ1箱程度)からです。品種ごとに少量ずつ製造したい、という場合でも、1品種につき18kg以上でご依頼ください。18kgのりんごから、ジュース200gは65個前後、ゼリー飲料130gは100個前後出来上がります。

・りんご以外の搾汁済み果汁もパウチ製造します。りんご以外の種類は、液体の粘度によって製造不可場合があります。必ず事前にご相談ください。他施設で搾汁した液体の持ち込みも可能です。最低の受付量はジュース、ゼリー共に14ℓからお受けします。

・1日に加工できる最大数量は、ジュースのみの場合コンテナ24箱まで、ゼリーの場合は15箱まで。ゼリーはジュースの1.5倍のコストと製造時間がかかります。ジュースからゼリーへの変更はスケジュールが大幅に変わるためお受けできない場合があります。

・機械追加導入によりジュース、ゼリーを別ラインで製造することになりました。製造量は増えましたが、スケジュール変更が以前より難しくなりました。当日変更は納期を延ばして対応します。

・弊社製造のゼリー飲料は法律上、「ゼリー」ではなく「ゼリー飲料(清涼飲料水に分類)」です。「ゼリー」としての硬さで製造も可能(菓子製造業の分類)になりましたが、ゼリー粉の使用量が1.5倍になることで加工料金は1個あたり20円加算となります。

★基本的に現金でのお支払いをお願いします。後日振込等の場合は事前にご相談ください(請求書等の作成が現金と異なる為、お引渡し時のお申し出では作成できません)。製造後に御請求額を電話FAX等でお知らせします。

電話／019-636-3232 予約・店頭受付時間／9時～17時

※特に朝9時以前は製造準備で多忙のため受付はお控え願います

※事前にお申し出が無ければ作業・営業終了後閉店(帰宅)します

※搬入搬出で営業時間外ご利用の際は必ずお知らせ願います

閉店時は保育園迎えを控えております。
ご理解の程お願いします

セイナン缶詰加工(株) 盛岡市西仙北1丁目11-13 冬季は毎週水・日・祝定休

2023年パウチ飲料種類一覧

下記価格は税抜（税10%）
りんご以外は白無地か持込容器を使用

1品種につき36kg(コンテナ2箱)以下・液体28ℓ以下は作業追加料金500円頂戴します

ジュース	容器種類	内容量および価格	賞味期限	備考	
①弊社オリジナル印刷口付 デザイン2種有り		200g入 @ 115円	12ヶ月	18kg(コンテナ1箱分)から受注 液体は14ℓから受注	
②弊社オリジナル印刷口無 デザイン1種		200g入 @ 90円	12ヶ月	同上	
③弊社オリジナル白無地 口付、アルミに白印刷		200g入 @ 113円	12ヶ月	使用条件: ①要 貼付ラベルの提出 ②販売目的の方専用	
④500g用アルミ(ワイヤー有)		500g入	12ヶ月	アルミ地で無地の口付容器。 ワイヤー有:口が上部にあり、サイドにワイヤーが入っているのでシワが目立ちにくい。 ワイヤー無:口が斜上にある。安価だが開封後は自立しにくい。	
⑤600g用アルミ(ワイヤー無)		600g入			
⑥1kg(約1ℓ)用アルミ (ワイヤー有)	ラベル有 裏ラベルのみ ラベル無	1,000g入 (ほぼ1ℓ)	@ 295円 @ 285円 @ 275円	12ヶ月	自家消費、贈答用はラベル有り。 ラベル無の場合は ①要 貼付ラベルの提出 ②販売目的の方専用
⑦持込み容器(加工賃) 容器代はお客様ご負担		200g入 @ 70円 内容量変更も可能、価格要問合せ	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	希望する規格袋をご購入いただき (最低ロット600枚〜)加工時持込 ①要 貼付ラベルの提出②販売目的の方専用	

ゼリー飲料(冷凍可能・寒天)	容器種類	内容量および価格	賞味期限	備考
①弊社オリジナル印刷容器 (冷凍できるゼリーのみ可能)		130g入 @ 125円	9ヶ月	18kg(コンテナ1箱分)液体14ℓから受注
②弊社オリジナル白無地 (冷凍・寒天ともに使用可能)		冷凍可能ゼリー 160g入 @ 127円 寒天ゼリー 160g入 @ 122円	12ヶ月	ラベル提供無しでの条件: ①要 貼付ラベルの提出 ②販売目的の方専用
③メーカー規格袋 当社在庫保有する容器を使用 (冷凍・寒天ともに使用可能)		冷凍可能ゼリー 130g入 @ 125円 寒天ゼリー 130g入 @ 115円	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	※寒天ゼリーに関して 左記はラベル代抜きの価格 ラベル必要な個人向けは 130g@125円、160g@132円
④持込み容器(加工賃) 容器代はお客様ご負担		130g入 @ 70円 160g入 @ 77円	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	希望する規格袋をご購入いただき (最低ロット600枚〜)加工時に必要枚数持ち込みで加工 使用条件:要 貼付ラベルの提出

★複数品種をブレンドして加工する方は味のばらつきを防ぐため、あらかじめ1箱ずつブレンドして味を決めてお持ちいただくか、品種を完全に分けてお持ち下さい。(小さい施設のため、一度に加熱できるのはりんご箱1箱または2箱単位です。持ち込んだものを一気に加工しながらブレンド、は出来かねます。)

★腐敗している部分は完全に除去してください。腐敗具合により殺菌時間を調整することはできません。

★原因の如何に関わらず、カビと思われる部分は除去して下さい(パツリン食中毒予防)。乾燥していてもカビと思われる場合は必ず除去してください。特に2月後半以降は危険が高まります。

★鳥がついばんだ部分は大きめに削除してください。病原菌混入を防ぐ為です。

★凍ってしまったりんごも加工できます。その際は事前連絡の上、解凍期間を考慮して早めに持ち込むか、解凍した状態でお持ち下さい。凍ったまま粉碎しても果汁が凍って搾汁できません。品種によっては解凍後に柔らかくなる場合有り。

★品種によって柔らかいりんごは洗浄時に碎けてボロボロに碎けて搾汁機にかけられません。早生種の品種は2月以降は冷蔵庫保存またはスマートフレッシュ加工したもののみ受付ます。加工をしてみて無理と判断した場合は加工を中止します。