

会社名	JANCACAO
会社PR	カカオ豆と鹿児島県産粗製糖だけで作るチョコレート

写真		
会社外観	商品写真①	商品写真②
		

OEM概要			
メッセージ	食材とカカオを組み合わせで独自のチョコレートを作りませんか？果物、野菜、豆類等、オリジナルチョコレートは特別なものになります。		
主な受託加工品目	フレーバーチョコレート・チョコレート菓子		
製造可能温度帯	常温		
受入れ可能な原料	水分を含まない加工品等(ドライフルーツ、粉末茶、コーヒー等)※その他要相談		
受入れ可能な時期	随時		
対応ロット（原料）	最小：100g	最大：1kg	試作の最低ロット：10枚～
対応ロット（加工品）	最小：枚	最大：枚	※ロット数は要相談
完成品完成までの期間	1週間～2週間(製造時期や製造ロットにて変動)		
納品時の荷姿・包装形態	チョコレート本体、持ち込みパッケージがある場合は梱包まで可能		
持ち込み可能資材	シーラー対応のパッケージ袋、箱		
相談範囲	自社のカカオマスを使用した商品開発		

生産体制	
生産拠点	鹿屋市JANCACAO工場
生産設備	スチームコンベクションオーブン、チョコレート用メランジャー
受託製造分野	フレーバーチョコレート・チョコレート菓子
営業許可種別	菓子製造業
取得認証	HACCPに準じた衛生管理

企業概要			
会社名	JANCACAO		
事業内容	チョコレート製造販売		
代表者	白坂純一	担当者	白坂純一
本社所在地	鹿屋市新川町819		
TEL	080-3947-4771	FAX	
URL	http://jancacao.com/	メールアドレス	iyunjyun1017@gmail.com

※掲載されている内容は、令和6年2月現在の情報に基づき作成しています。
 内容は変更されることがありますので、最新の情報については掲載事業者に直接お問い合わせください。