

最中種のメリット〈壹〉

インバウンドに最適
チャームिंगな形は
国を超える。

アイディアひとつでキャッチーな形を表現できる最中種は、海外からのお客さまへのアプローチが大得意。言葉要らずで、かわいい形が魅力を伝えます。東京オリンピックや大阪万博に向けて、インバウンド対策に最中種をご活用ください。



最中種のメリット〈貳〉

形の可能性は無限大

まだ見たこともない造形に出会いたい。

明治十年の創業以来、多くの最中の形をつくってきました。近年では金属切削加工機を導入し、自社にて焼成型を製作。より繊細にお客さまのイメージに合った形を表現できます。お店の想いを盛り込んだ、最中の形をおつくりします。



最中種のメリット〈参〉

豊富な色彩を表現

オリジナルカラーで「あーかわいい」を。

最中の黄金色ひとつをとっても、お客さまに合わせて薄くしたり濃くしたりと、お色を変える。多様な色彩を表現できるのが最中種の魅力です。購入された方が、ついついSNSにアップしたくなるようなかわいいお色をつくりませんか。



最中種のメリット〈肆〉

賞味期限は270日

ロスを軽減できる
保存性の高さ。

製造日から270日間。美味しく、安心してお召し上がりいただける加賀種の最中種は、保存性の高さも、ご支持をいただく理由のひとつです。長いスパンでご利用可能なので、ロスが少なく、安定したお菓子づくりに活かしていただけます。



世界にひとつだけの
最中を作りませんか。

日本一、最中を食べてきた。



Making Monaka's
from 1877

加賀種 加賀種食品工業株式会社

〒920-0817 石川県金沢市春日町8番8号

お問い合わせ・ご注文・見本の請求は、電話・ファックス・Eメールからお申し付けください。
TEL.076-252-2221 受付8:20~17:05 FAX.076-252-2151 24時間常時受付
E-mail.info@kagadane.co.jp 24時間常時受付 www.kagadane.co.jp