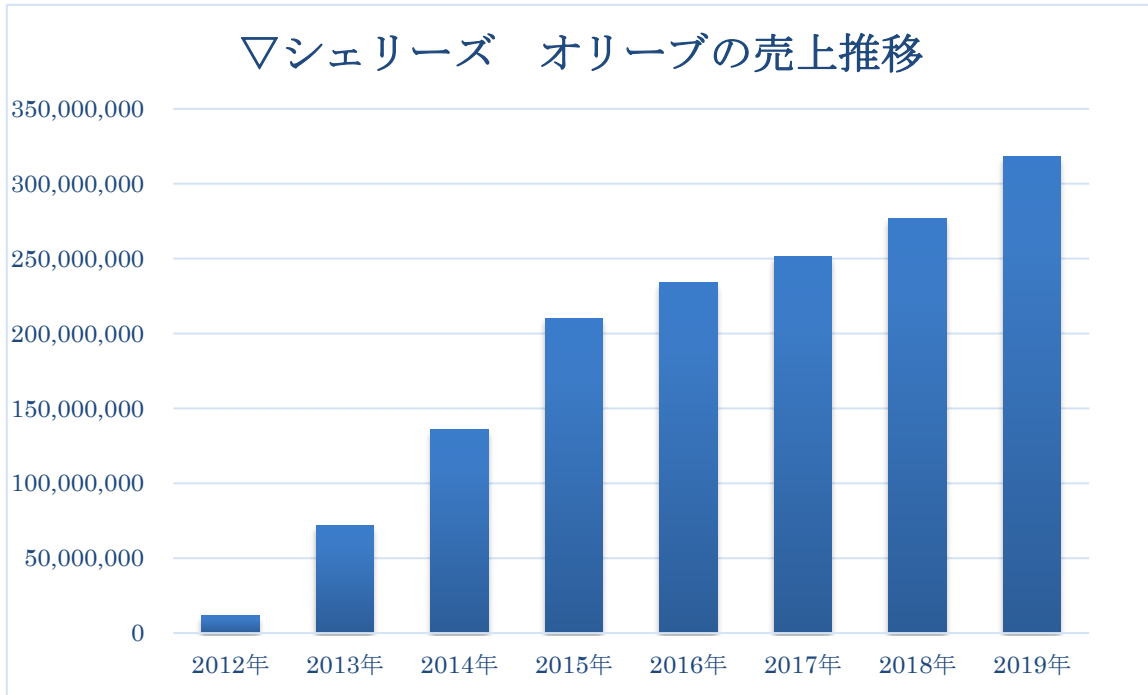


会社名	株式会社シェリーズ
代表者役職・氏名	代表取締役 大村 雅彦
TEL・FAX・E-MAIL	TEL046-281-8777 / FAX 046-280-4449 /mail sales@shelleys.co.jp
工場名・所在地	本店・旭町ファクトリー 〒243-0014 厚木市旭町 1-9-16
工場名・所在地	湘南倉庫ファクトリー 〒243-002 厚木市下津古久 50 湘南倉庫運送内 食品棟 2F

【オリーブ関連製品を国内製造】

① テーブルオリーブの市場は緩やかに拡大しています



② 業務用製品製造工程(代表的な工程)



① 一次原料を搬入→



② X線検査→



③ 脱塩(塩分調整)→



④ 選別・検査→



⑤ 計量・液充・包装→



⑥ 金検・重量チェック→



⑦ 低温殺菌→



⑧ 二次原料化

③ 小売用製品製造工程(代表的な工程)



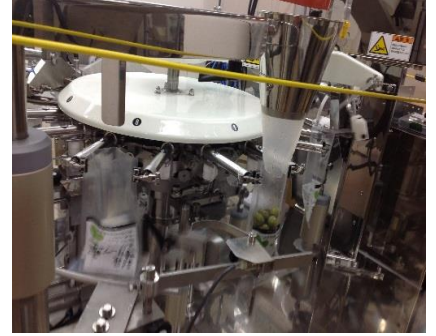
① 二次原料を搬入→



② 開封・検査→



③ 計量→



④ 充填→



⑤ ガス置換包装→



⑥ 金検・重量チェック→



⑦ 検品→



⑧ 最終製品化

【新製品・新サービス】



オリーブ・ネレ・アルフォルノ 55g

ブラックオリーブをオーブンで焼いて味を濃縮



タプナードソース 100g

タプナードソースはオリーブにニンニクやアンチョビなどの具材を加えたペーストです。薄く伸ばしてパンに塗るほか、ステーキソースにも。シチリア産のグリーンオリーブ使用。



ブラックタプナード 100g

ギリシャ産ブラックカラマタオリーブをベースにした黒のタプナード。滑らかな舌触りとワインヴィネガーの風味が特徴的です。

シリーズ・ブルスケッタ

2012年からオリーブ工場として営業していた場所がカフェに生まれ変わりました。店名の「ブルスケッタ」はパンにトマトなどの具材を乗せて食べるイタリア生まれの軽食です。店内での飲食とテイクアウトを兼ねたデリスタイルの店舗として営業しています。オリーブはイタリアではアンティパストとして食されることが多いので、ディナータイムには12種類のオリーブを揃えたオリーブバーを提供しています。日本ではまだ珍しい「アンティパストスタイル」のメニュー構成でお客様をお待ちしています。

