



株式会社C Z E

サービス資料

02.

食品乾燥加工事業

- ✓ 自社独自の乾燥加工技術では、
野菜や果物から魚介類、加工食品までも
高品質で無添加な乾燥を実現。
また乾燥加工を効率化し、美味しく
健康で持続可能な食べ物を提供。

○乾燥加工の受託サービス

○山梨ドライフルーツの生産

○乾燥食品を使用した
自社製品の開発・販売

超音波赤外線波動乾燥製法(UIW)

太陽の発する赤外線と同じもの

(生物の生命活動に欠かせない波長帯の赤外線)

UIWはこの育成光線中と振動波により食品の細胞を破壊することなく周りの水分を気化させ乾燥させることが出来る

熱ではなく遠赤外線で乾燥するため細胞壁を壊さないため食材の

栄養素が
壊れない

質量を下げ栄養を濃縮！



天日干しを機械化した様な仕組みのため天候に左右されず上質で

無添加で
持続可能

着色料を使わずに
食材の色素を残しやすい！



食材の栄養素や色素を残したまま廃棄食材などを持続可能に有効活用できる

高栄養・無添加
スーパー
ドライフード

生産者様や小売店さんのフードロス対策！
高栄養価で美味しい乾燥で持続的に生産できる！

超音波遠赤外線波動乾燥製法(UIW)

乾燥可能食材

ほぼ全ての食材が乾燥可能

○果物

- いちご
- 桃
- ぶどう
- 柿
- キウイ
- 他果物全般

○海鮮

- ホタテ
- ニシン
- アジ
- イカ
- 他魚介類全般

○野菜

- サツマイモ
- じゃがいも
- トマト
- レンコン
- 他野菜全般

○肉・他加工品等

- 肉各種
- お菓子類
- その他諸々

※肉・加工品の乾燥サービスは行っておりません。

乾燥実例

栄養倍増、色味も無添加鮮やか

・桃



・シャインマスカット



乾燥加工の受託サービス

生産者様や小売店様

・ 果物、野菜

(保存がきかない、はね出し物、廃棄予定等)

✓ ☒ 本来ならば廃棄してしまう
食材をCZEにて乾燥加工！

(株)CZE

ドライフード
へ乾燥加工

生産者様や小売店様

- ・ 野菜、果物をドライフードとして再販売
- ・ CZEと共同製品開発し、生産者様方それぞれの独自ブランドとして販売

✓ ☒ 廃棄してしまう
食材が売上になる！

(株)CZE

- ・ 乾燥物を用い自社製品開発
- ・ 自社ECサイトにてドライフード、自社製品を販売

山梨ドライフルーツの製造

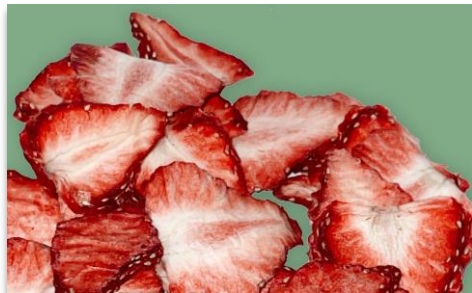
※画像はイメージです。



渋柿を使用した無添加かき



桃の無添加ドライピーチ



いちご)の無添加ドライベリー



シャインマスカットの無添加ドライグレープ

即受注可能な食材品目

果物：いちご、桃、ぶどう、柿、レモン
いちじく、すいか、梨、すもも、キウイ

※その他乾燥可能食材リスト内外の食材の乾燥に関しては
まずはご相談させていただきます。

受注形態・料金

上記受注可能品目：

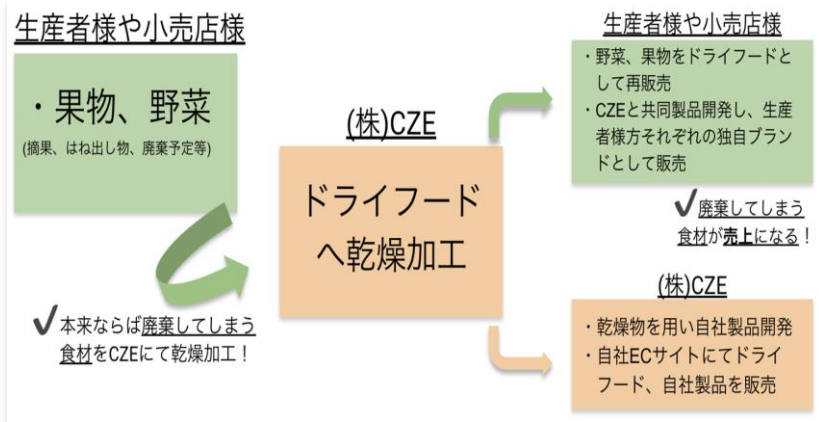
10kgから、以降1kg単位 での受注。

その他食材：

10kg単位、別途実験用の提供が必要(無料)

※その他食材はご相談を承り、実験ベースでの少量受注となりますので特別料金でのご案内をご了承ください。

自社乾燥製品の開発・販売



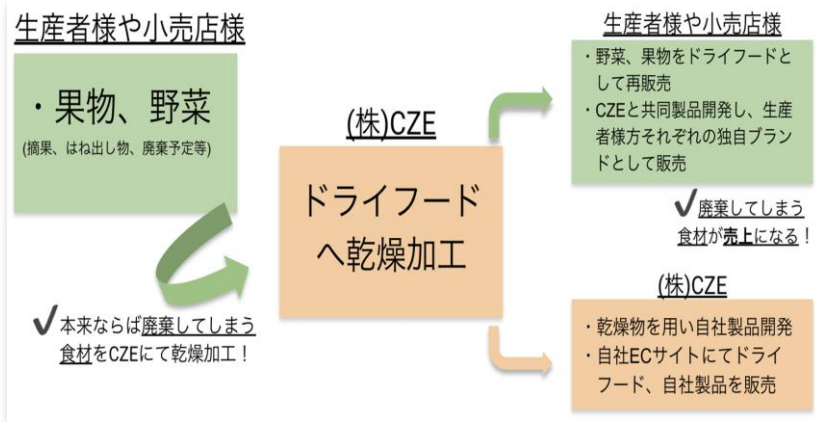
生産者様とCZE、 製品の共同開発

✓☒ CZEが乾燥加工した生産者様の食材を使って両社で共同製品開発！

✓☒ それぞれの店舗で販売も良し、CZE独自のインターネット販路 (ドライフルーツなかむら)での販売も可能！

✓☒ 生産者様それぞれの自社オリジナルブランドとして製品を販売できる！

自社乾燥製品の開発・販売




CZEの自社 製品開発

一 商品ラインアップ

- ・ 無添加ドライフルーツ各種
(桃、すもも、シャインマスカット、巨峰、キウイなど)
- ・ ドライフルーツスイーツ/ティー
(バターサンド、グラノーラ、フルーツティー、など)



まずは無料サンプル製作をご依頼ください！



特殊な乾燥技術で凄い
のはわかるんだけど
うちの食材は実際に
どう変わるんだろう？

こんな疑問に
応えるために

無料乾燥サンプル製作サービス

お客様が乾燥加工されたい食材を実際にUIW製法で乾燥し、
「乾燥物」を郵送にて返送いたします。

手順

- ① CZEに依頼。お客様に申し込みフォームをお渡し。
- ② お客様の食材をCZEに郵送(着払い)。
- ③ CZEが、下処理し乾燥加工。
- ④ CZEがお客様の元へ乾燥品を郵送。
- ⑤ さらに詳しいレポートは有料サービス。



☒ お申し込みは弊社Web
サイトやメールから。

* サンプル製作の上限は1品目につき10～20g(加工後)です。
1品目大量にお送りいただいても乾燥いたしかねます旨ご了承ください。

貴重なお時間をいただき、
最後までお読みいただきまして
本当にありがとうございました。

我々株式会社CZE従業員一同、皆
様とお仕事をできることを楽しみに
しております。

ご質問やご相談がございましたら
お気軽にご連絡いただきますよう、
よろしくお願いいたします。

お問合せ先 / SNS

TEL : 0553-34-5290

FAX : 0553-34-5485

email : charlie@cze.jp

Address : 〒405-0014

山梨県山梨市上石森301

Website : <https://www.cze.jp/>

Instagram : dryfruits_nakamura



株式会社CZE