



# “地産のお米を活用して お米のジェラート作りませんか？”

## 会社概要

### コメトテについて -ABOUT KOMETOTE-

丹後コシヒカリ米を原料としたライスミルクジェラートの製造販売をしています。

植物性での製造の為、ヴィーガン・ベジタリアン・乳製品アレルギーの方でもお召し上がり頂けます。

京都北部に位置する丹後は、日本海・山・川と豊かな自然に囲まれた地域で豊かな気候と昼と夜の寒暖差がしっかりとあり、味わい深い農作物を育てるのに最適な環境です。

丹後で育てられた旬の野菜や果物を使用した商品もご用意しています。

### つくりて -MAKER-

約20年、京都を中心にイタリア料理の料理人として働いていました。

働く中で素材の大切さを知り、地元素材に興味を持ち丹後地域の農家さんの畑に赴き、沢山の素晴らしい経験を体感し美味しい農作物、想いを持った農家さんの気持ちを伝え繋げていきたいと思い地元でUターンしました。

HP : <https://www.kometote-ricegelato.com>

✉ : [kometote.ricegelato@gmail.com](mailto:kometote.ricegelato@gmail.com)



# サービス

## 商品開発

ご依頼の食材を活用したライスジェラートの開発を行います。

## OEM委託製造

原材料をご指定頂き、オリジナルライスジェラートを製造いたします。

		事業者			備考
商品開発		30,000			サンプル提出
OEM委託製造		定番商品	フルーツ・野菜など	ロット	
容量	90ml (カップ)	350~	430~	100個	
	2000ml	3500~	4000~	10p	

※上記の価格は、弊社の素材を使用した場合の価格です。

税抜表記

※農作物など主原料となる素材をご使用の場合はご負担お願い致します。

その際は、価格の方再度お見積もりさせていただきます。

※オリジナルでのカップの場合は、こちらではご用意できませんので、

ご準備の方宜しくお願い致します。

# 商品例



プレーン  
米麴



ほうじ茶



抹茶



いちご



イチジク



マンゴー  
沖縄産お米×沖縄産マンゴー

国民1人あたりの年間消費量は、1962年の118.3kgをピークに年々減少しており、2022年では50.7kgと約半分の消費量となっています。食生活の多様化、少子高齢化、世帯構造の変化などさまざまな要因が挙げられ今後もさらに加速していくと考えられています。日本人に馴染み深いお米。お米の素晴らしさ、美味しさを再認識し、日本の豊かな素材を掛け合わせ、ジェラートという新たな切り口で伝え広げていければと思います。地産のお米、農作物を活用して地域の新たな商品としてお作りしませんか？