

オーダーメイドソースはこんなプロセスを経て、生まれます。

オリジナルを開発する場合

こんなん、あんな、そしてこんな味にしたいんだけど。

まかせてください。



オーガニックソースをお願いします。

わかりました。

老舗のような深みのある味にしたいんだけど

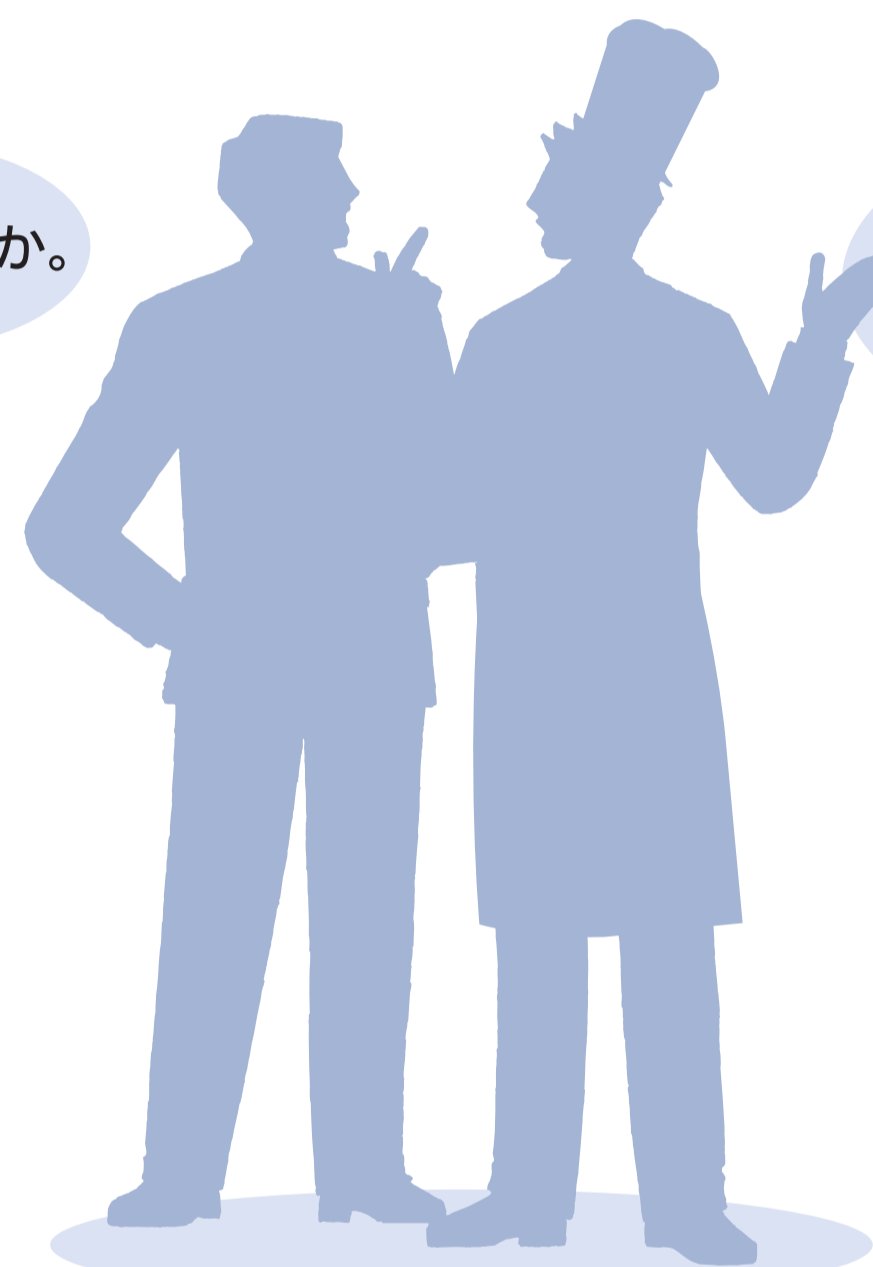
あの味ですね。



すでにお使いのレシピでの注文も承ります。

試作品作り

いかがですか。



うーん
ちょっと塩気が足りないかな。

お客様が納得するまで
キャッチボールをくり返します。

ご利用のシチュエーションに合わせて、パッケージのご提案をいたします。

ボトリング

()内は300ℓの場合の個数

ガラスビン		300ml (1000本) 200ml
ペットボトル		1.8ℓ (160本) 1ℓ 500ml (600本) 300ml 200ml
ミニパック		3g (00000個) 10g 20g (00000個) 30g 40g
ポーションパック (三方ピロー)		200g (00000個) 300g (00000個)
QB		18ℓ (16本) 10ℓ
缶		18ℓ (16缶)
コンテナ (原料用)		1000ℓ


オリジナルラベルにもできます。

完成!



オーダーメイドソースを 3000以上から おつくりいたします。

お客様のご要望に応じた味

- こだわり素材・ご指定の素材でつくる。
- JAS認定オーガニックソースも可能。 
- 専門店の味、プロが求める味をご提案。

パッケージは多種多様

包装・容器の種類が豊富で
オリジナルデザインも。



タカハシソース

お客様の商品開発コンセプトを 具現化します。

専門店の味、
プロが
求める味

調合レシピに関する膨大なデータの蓄積と豊富な製造ノウハウで、お客様が求めるプロの味の実現をサポートします。

こだわり素材・
ご指定の素材

世界各地で厳選したこだわり素材のみならず、お客様のご指定による素材を使うなど、原料もご希望次第。地元野菜だけを使った「ご当地ソース」などはいかがでしょうか。

JAS認定
オーガニック
ソース

野菜や果実、調味料、香辛料など、すべてにオーガニック素材を使用して、安全で安心な有機JAS製品をお作りします。

オリジナルオーダー対応品目

- とんかつソース
- ウスターソース
- トマトケチャップ
- チリソース
- 中濃ソース
- たれ類
- トマト加工品
- ドレッシング 他

高橋ソースの提言

当社の製品づくりは、素材へのこだわり、製法へのこだわりがモットー。

それによってはじめて安全で安心して召しあがれる

「カントリーハーヴェスト」シリーズや「オーガニック」シリーズができあがります。

この私たちの製品づくりの哲学と手法に共鳴して下さる方々がいらっしゃれば、ぜひオーダーメイドのソースづくりのお手伝いをさせていただきたいと考えております。

