

お客様各位

セイナン缶詰加工株式会社  
盛岡市西仙北 1-11-13  
TEL&FAX 019-636-3232

平素より弊社をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

本年もジュース・ゼリー飲料の製造を開始しますのでご案内申し上げます。今年も**8月下旬より加工を再開**します。詳細は後述いたします。

また昨年に引き続きどの分野に於いても値上げが続いておりますが、**弊社製品においても今年も価格改定を行いました**。シーズン開始後も水道料金の値上げ、従業員最低賃金値上げを秋以降に控えており、更に厳しい情勢を実感し、正直なところ事業継続が危ぶまれるところまできています。

お客様には大変心苦しく存じますが、弊社の努力だけでは抱え切れない程の切迫した現状をご理解いただきたく、心よりお願い申し上げます。

**いずれも重要事項を含みます。長くなりますが最後までご一読をお願いします。**

\*\*\*\*\*

- 1. 今シーズンの受付開始日、製造開始日、製造終了日について**
- 2. 全種類のジュース製造、ゼリー飲料製造の価格を改定します**
- 3. 販売価格の設定にご理解をお願いします**
- 4. 容器材質および一部製品のサイズ変更を検討・予定しています**

\*\*\*\*\*

**1. 今シーズンの受付開始日、製造開始日、製造終了日について**

- ・ご予約受付開始日：**8月22日(木) 朝9時から電話にて受付 019-636-3232**  
以降 **9時~17時の間 毎週 水曜・日曜・祝日** は定休日  
\*8/19~21 は事務所修繕工事のため、一時的に電話が繋がらなくなります
- ・製造開始日：**8月26日(月)** ご予約順にて (定休日にご注意ください)
- ・製造終了日：搾汁が必要な通常製造は **2025年4月15日(火)** まで (のち搾汁機撤去)  
\*搾汁済 (果汁の持ち込み) の製造は延長
  - ・ジュース製造は4月23日(火)まで可能
  - ・ゼリー飲料の製造は缶詰繁忙期 (5月末~6月20日)、長期夏季休業期間を除き通年受付可能
  - ・りんご製造期間に弊社他社で搾汁した果汁を一斗缶・ビン等で預り製造します

近年12月分(年内)の製造ご予約は、**10月20日頃に満了**となります。満了後は1月の製造に回りますが、満了直後(11月)の電話申し込みは1月中旬の製造、12月のお申し込みは1月末の製造となります。**年内製造をご希望の方はサンフジ収穫前にご予約ください(申し込み後にキャンセル、数量減は問題ありません)**ので、念のため、という方もご予約をお勧めします。

また12月製造希望のためのキャンセル待ちは、12月上旬にはお断りする場合があります(収穫量が多い年は特に難しくなります)。キャンセル待ちも年々厳しい状況です、できるだけ早めのご予約をお願いします。

## 2. 全種類のジュース製造、ゼリー飲料製造の価格を改定します

各包材ごとの価格は別紙にてご確認くださいませようようお願い申し上げます。

毎年価格改定させていただいておりますが現状改善しておらず、昨年以上に値上げせざるを得ない状況です。現在容器代だけでも価格の40~60%を占めています。ギリギリでの価格上乗せをしており、このような価格にせざるを得ない事情をご理解いただきたく、心よりお願い申し上げます。

上げ止まりが未だみられない要因として、円安（材料の多くが輸入品）、各水道光熱費の料金改定（盛岡は秋以降に水道基本料金改定の予定あり）、物価指数に合わせた人件費上昇（今年も秋に最低賃金改定50円以上増の予想）等です。企業努力のみでは不可避要因が主となっています。

販売単価が高くなりますので、特に白無地ゼリーのお客様に対しては「冷凍できないゼリー」のご提案、内容量の変更など、価格が抑えられる製品のご相談もお受けします。（印刷容器は材料変更ができない印刷内容になっているため構成は変えられません）

## 3. 販売価格の設定にご理解をお願いします

今年の値上げ幅は@15~20円とさせていただきましたが、販売価格に大きく影響がでると承知しております。製造価格の他に、りんご生産の資材代も高騰していると思っておりますので、販売価格はさらに上がると承知しており、弊社としても苦しい決定となりました。

弊社では当初販売価格を150円~200円で想定した製品でしたが、現在は250円~350円、りんご原材料によっては400円近い設定となると思います。

弊社製品設定からみる果実加工品は、現在200円程度での価格設定はほぼ見られない現状です。（一例として、無添加カップゼリー内容量90gで@250円、260g@600円、回進堂ゼリー85g216円）

販売価格は生産者様（販売者様）が決定するものであり、既存のリピーターのお客様を思うと販売価格を値上げすることは非常に心苦しいと存じますが、現在の製品内容（無添加、無加水、無加糖、印刷容器、小ロット生産）としても決して安価なものでは無いことをご理解いただき、価格決定に繋がっていただきたいと存じます。

## 4. 容器材質および一部製品のサイズ変更を検討・予定しています

現在使用している容器の価格上昇要因の一つに、「アルミ資材の高騰」があります。弊社製品においてはジュース用・白無地容器用に使用していますが、現在「脱アルミ容器」に移行する予定で動いています。アルミを使用しない、プラ素材のみでの構成された高バリア（酸素や紫外線の透過度が低い）包材に移行予定です。これにより、価格上昇要因を一つ減らしたいと考えています。

今シーズン開始時は現行素材（昨年の在庫と既に注文済みの容器）にて製造しますが、容器メーカーとの交渉（難航中）が決まり次第、できるものから「脱アルミ容器」に移行予定です。賞味期限設定は変わらない素材構成を組みます。

＊アルミを使用するメリット・デメリット

- ・バリア性能でみると最高（内容物の劣化が少なく、賞味期限を長く設定できる）
- ・折れやシワに弱い素材（殺菌工程をはさむと膨張→収縮があるためシワがどうしても発生します）
- ・世界中で材料の取り合い、タンカーによる輸送（紛争が起きるとさらに高くなる）、円安など、価格上昇の要因がいつまでも続く

＊脱アルミのメリット・デメリット

- ・折れ、シワに強い
- ・価格がアルミよりも安価になる
- ・アルミよりバリア性能が劣る（構成次第）
- ・透明のため、不透明にするための印刷が増える

加えて今後、「ゼリー用白無地」容器のサイズ変更を検討しています。内容量に対して容器が大きいためシワが目立つ現状です。お客様独自のラベルサイズがあると思っておりますので、サイズ変更が可能かどうかお一人お一人にお伺いしたのちに決定します。

長くなりましたが、今年も皆様のご来店を心よりお待ちしております

# 果汁ジュース&ゼリー飲料 2024.8月版

## ご予約から製造までのご案内



### 受付開始日と製造までの流れ

<受付開始日> 毎年8月下旬ご案内日の9時から電話受付

※開始～9/15 毎週水・日曜定休

※9/16～10/20 毎週水曜定休

※10/21以降 毎週水・日・祝定休

受付時間

9時～17時

### <製造受付の流れ>

①製造の予約お申込 (製造数量、製造希望月日等)

※ジュース・ゼリーそれぞれの予定数を決めてお申し込みください。(製造ラインが別のため)

③製造日の前営業日までにりんご原材料搬入

④製造後、9月10月の「きのこ加工」同時稼働時期は遅くとも翌日までに搬出 (小バエ発生防止)

12月中の加工ご希望の方は10月末までにご予約をお願いします。満了後は1月中旬以降の加工です。(サンフジが採れる前にお早めにご予約ください)

### 製造最終日について

搾汁を含む最終製造日は4月15日迄の営業日

ご予約は3月中に! 4月に入ってからのお電話では予約満了でお受けできない場合があります。

4/15以降は業務内容変更に伴い機械入れ替えとなり、搾汁作業を行うことができません。

ゼリー飲料に限り、搾汁してある液体であればシーズン以外でも製造可能になりました

\*ただし5月末～6月中旬と夏季休業期間を除く

\*最低14ℓから受付可能 \*28ℓ以下は追加料金有

\*2次加工なので酸化による褐変があります

### 遠方からお越しの方へ 当日搬入・搬出する方

ジュースとゼリーの同時製造が可能です。内容による搬入時間、出来上がり予定時間をお知らせします。

当日の製造内容に変更がある場合はご要望にお応え出来ない場合がありますので、事前にできるだけご相談ください。

### [こちらもご一読ください]

・最低受付量はりんご18kg(コンテナ1箱程度)からです。品種ごとに少量ずつ製造したい、という場合でも、1品種につき18kg以上でご依頼ください。18kgのりんごから、ジュース200gは65個前後、ゼリー飲料130gは110個前後出来上がります。

・りんご以外の搾汁済み果汁もパウチ製造します。液体の粘度によって製造不可の場合があります。必ず事前にご相談ください。他施設で搾汁した液体の持ち込みも可能です。最低の受付量はジュース、ゼリー共に14ℓからお受けします。

・1日に加工できる最大数量は、ジュースのみの場合コンテナ24箱まで、ゼリーの場合は15箱まで。ゼリーはジュースの1.5倍コストと製造時間がかかります。ジュースからゼリーへの変更はスケジュールが大幅に変わるためお受けできない場合があります。

・ジュース、ゼリーを別ラインで製造しています。ジュース→ゼリーに変更等、当日変更できない場合は納期が延びます。

・弊社製造のゼリー飲料は法律上、「ゼリー」ではなく「ゼリー飲料(清涼飲料水に分類)」です。

★基本的に現金でのお支払いをお願いします。カード・電子マネーは手数料(3%以上)かかるため導入していません。

製造後、ご用意出来次第ご請求額を電話FAX等でお知らせします。

後日振込等の場合は事前にご相談ください。(請求書等の作成が現金と異なる為、お引渡し時のお申し出では作成できません)

電話 / 019(636)3232 予約・店頭受付時間 / 9時～17時

※特に朝9時以前は製造準備で多忙のため受付はお控え願います

※事前にお申し出が無ければ作業・営業終了後閉店(帰宅)します

※搬入搬出で営業時間外ご利用の際は必ずお知らせ願います

閉店後は子どもの迎えを控えております。  
ご理解の程お願いします

セイナン缶詰加工(株) 盛岡市西仙北1丁目11-13 冬季は毎週水・日・祝定休

# 2024年パウチ飲料種類一覧

下記価格は税抜（税10%）  
りんご以外は白無地か持込容器を使用

1品種につき36kg(コンテナ2箱)以下・液体28ℓ以下は作業追加料金500円頂戴します

ジュース	容器種類	内容量および価格	賞味期限	備考
①弊社オリジナル印刷口付 デザイン3種有り		200g入 @ 130円	12ヶ月	18kg(コンテナ1箱分)から受注 果汁は14ℓから受注
②弊社オリジナル印刷口無 デザイン1種		200g入 @ 100円	12ヶ月	同上、ストローサービス
③弊社オリジナル白無地 口付、白一色印刷		200g入 @ 128円	12ヶ月	使用条件: ①要 貼付ラベルの提出 ②販売目的の方専用
④500g用アルミ (ワイヤー有)	ラベル有 裏ラベルのみ ラベル無	500g入 @ 265円 @ 255円 @ 245円	12ヶ月	ワイヤー有:アルミ地で無地の口が 上部にある容器。サイドにワイヤー が入っておりシワが目立ちにくい。
⑤1kg(約1ℓ)用アルミ (ワイヤー有)	ラベル有 裏ラベルのみ ラベル無	1,000g入 (ほぼ1ℓ) @ 320円 @ 310円 @ 300円	12ヶ月	自家消費、贈答用はラベル有りです。 ラベル無は販売専用で受注します * 要 貼付ラベルの提出
⑥持込み容器(加工賃) 容器代はお客様ご負担		200g入 @ 80円 内容量変更も可能、価格要問合せ	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	希望する規格袋をご購入いただき (最低ロット600枚〜)加工時持込 ①要 貼付ラベルの提出②販売目的の方専用

\*ワイヤー無しの大容量は取り扱い終了になりました。ご希望の方には別注でお受けいたします。

ゼリー飲料 冷凍可能・寒天	容器種類	内容量および価格	賞味期限	備考
①弊社オリジナル印刷容器 (冷凍できるゼリーのみ可能)		130g入 @ 143円	9ヶ月	18kg(コンテナ1箱分)から受注 果汁は14ℓから受注
②弊社オリジナル白無地 (冷凍・寒天ともに使用可能)	冷凍可能ゼリー 寒天ゼリー	160g入 @ 148円 160g入 @ 140円	12ヶ月	ラベル提供無しでの条件: ①要 貼付ラベルの提出 ②販売目的の方専用
③メーカー規格袋 (冷凍・寒天ともに使用可能) 規格袋 特に高くなっています!	冷凍可能ゼリー 寒天ゼリー	130g入 @ 150円 130g入 @ 140円	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	※寒天ゼリーに関して 左記はラベル代抜きの価格 ラベル必要な個人向けは 130g 160g ともに@150円
④持込み容器(加工賃) 容器代はお客様ご負担		130g入 @ 90円 160g入 @ 100円	透明:9ヶ月 アルミ:12ヶ月	希望する規格袋をご購入いただき (最低ロット600枚〜)加工時に必要枚数持ち込みで加工 使用条件:要 貼付ラベルの提出

★複数品種をブレンドして加工する方は味のばらつきを防ぐため、あらかじめ1箱ずつブレンドして味を決めてお持ちいただくか、

品種を完全に分けてお持ち下さい。(小さい施設のため、一度にリンゴ箱1箱〜2箱単位で進行します。持ち込んだものを搾汁後にブレンドすることは出来かねます。)

★腐敗している部分は完全に除去してください。腐敗具合により殺菌時間を調整することはできません。

★原因の如何に関わらず、カビと思われる部分は除去して下さい(パツリン食中毒予防)。乾燥していてもカビと思われる場合は必ず除去して下さい。特に2月後半以降は危険が高まります。カット作業が弊社で入ると追加料金発生します。

★鳥がついばんだ部分は大きめに削除してください。病原菌混入を防ぐ為です。

★凍ってしまったリンゴも加工できます。その際は事前連絡の上、解凍期間を考慮して早めに持ち込むか、解凍した状態でお持ち下さい。凍ったまま粉碎しても果汁が凍って搾汁できません。また品種によっては解凍後に柔らかくなる場合が有ります。

★品種によって柔らかいリンゴは洗浄時に碎けてボロボロに碎けて搾汁機にかけられません。早生種の品種は2月以降は冷蔵庫保存またはスマートフレッシュ加工したもののみ受付ます。加工をしてみて無理と判断した場合は加工を中止します。