



レトルト食品で 新しいビジネスを 始めませんか？

レトルト殺菌器 RKZ-40II

レトルトパウチや缶・瓶詰などの生産に最適! オリジナル製品を小ロットで生産可能

新事業や事業転換で**各種補助金**を利用した殺菌装置の導入事例が多数あります。

補助金一例

事業再構築補助金 100~1,500万円
小規模事業者持続化補助金 50~100万円

さまざまな食材に対応可能です。
レトルト食品製造に必要な情報も
アドバイスいたします!



POINT 01

OEM(外部委託)に比べて、
小ロット・低コストの生産
が可能!

POINT 02

食品衛生法で求められる
装備・機能を全て標準
装備

POINT 03

省スペース 電源・給排水の
接続のみで設置可能
※必要設備は電源と給排水のみ



サンプルテスト(無料) 承ります。

- 味・風味の変化を確かめたい
 - 殺菌できるか不安
- そんな方はぜひご相談ください。

こちら是非ご覧下さい。



YouTube



WEB
カタログは
コチラ→



株式会社 伊豆中様



新鮮な魚介類を、丁寧に加工し、レトルト製品として本来のおいしさそのまま長持ち。



株式会社 金井畜産様



独自のシステムで鮮度を保った豚肉を加工食品としても販売。新鮮さにこだわりのある企業様もご利用させていただいております。



補助金を利用した殺菌器導入事例

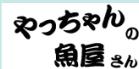
株式会社 ココナッツワールド様



愛犬がより健康で長生きできるための無添加ペドフード「RAL」。無添加食品でも安全安心で長持ちの食品に。



有限会社 タイコウ様



三陸の海の幸を、瓶詰、缶詰に製品化。冷凍保存として販売していた商品を常温保存できる製品として開発。



各種補助金の特徴、上限金額の詳細はご相談ください。

お問い合わせ

営業課 042-579-0531



アルプ株式会社

本社・工場 〒205-0003 東京都羽村市緑ヶ丘3-3-10
TEL.042-579-0531(代) FAX.042-579-0533
E-mail: alpcowonder.ocn.ne.jp
URL: <https://www.alpco.co.jp>



2024年01月
QC-100-S-003-0023-02

ISO13485