

会社プロフィール



江西天凱樂食品有限公司は1989年に設立され、敷地面積は160ム一余り、投資額2.6億元余りで、江南初の園林化、透明化生産、透明化管理の冷凍飲料生産メーカーです。製品販売は中国の多くの省市自治区をカバーし、マレーシア、ベトナム、中国香港に展示されています。現在、天凱樂は革新的なアイスクリームブランドとなり、製品の販売量は同業界の先頭に立っています。

会社は技術力が強く、発明特許、実用新型特許、外観特許が200個以上に達し、中国国家高技術企業、中国馳名商標、江西省老舗企業などに選ばれ、「品質安全優秀企業」、「誠信企業」、「全国十大最も社会責任感のあるブランド」などの荣誉称号を受賞しました。会社が独自に開発した「月畔湾、ココナッツ灰、女神紅、記念板、百味記、黒魔、黒爆など多くのアイスクリームブランドは、

多くの消費者に愛されています。



会社の研究開発チームは5年を経て、自主的に革新的に開発した全国初のココナッツミルク味のブラックアイスクリームは、食材の選定、包装デザイン、食感の確認まで、研究開発チームに多くの時間と心血を費やしました。最終的に輸入優秀牛乳と天然ココナッツジュースを原料として選定し、上等なベルギーチョコレート、炭焼き脆筒、天然白いココナッツを添加し、ココナッツの殻を原料として炭化して精巧に精製加工された天然植物炭黒を添加し、内外全黒のココナッツミルク味の黒いアイスクリームを作ります。製品が発売されると、北、上、広など一二線都市の消費者の情熱に愛され、多くの消費者がカードを争って、モーメンツを爆発させ、大江南北で大ヒットした初のスーパーネットセレブアイスクリーム

になりました。そして中国焙煎食品工業協会の「優秀製品革新賞」を受賞し、革新型アイスクリームの先駆者として知られ、中国アイスクリーム産業全体の革新発展を促しました。



また、会社は伝統と地方の特色を発掘することを出発点として、現地の高品質水源「米施泉」泉水と非遺伝子組み換え高品質大豆の研磨加工された地方特色のグリーン健康食品である「水北豆腐」を原料として、現代工芸と結合して開発に成功した全国初の豆腐アイスクリームを十分に応用しました。

製品の食感が繊細で、消費体験が豊富で、製品構造が革新的で独特です。零度では、柔らかくて繊細な豆腐脳を食べます。零下18度では、冷たくて甘いアイスクリームを食べます。一つの製品は温度が違うと、消費者に二つの異なる消費体験をもたらすことができる。

首创者
ORIGINATOR



-22°C
冰淇淋



0°C
豆腐酪

小北豆腐冰淇淋

SHUIBEI TOFU ICE CREAM



一种产品 两种吃法
One product, two ways to eat
-22°C是冰淇淋
-22°C is ice cream
0°C是豆腐酪
0°C is tofu cheese

会社は現代的で科学的で透明な管理を堅持し、先進的な自動化生産設備を採用し、国際先進的な洗浄消毒システムを配置し、細菌と微生物を効果的に、着実に殺して食材の天然風味を維持すること

ができます。会社の食材の選定はグリーンで安全で、生産環境はグリーンで環境にやさしいです。汚水処理自動エネルギー節約コントロールシステムを設立し、汚水の日常処理は 2000 トンに達することができます。会社は強力な冷凍冷蔵物流輸送システムを持ち、製品の保管と各地への輸送に強力な後勤保障を提供し、製品の品質を効果的に確保しました。