

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和7年
10月31日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	吟醸かんずり六年仕込						
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞 味 期 限 / 消 費 期 限	賞味期限	365	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	新潟県妙高市		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4953253002788			
内 容 量	70g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296
1ケースあたり入数	10入り4合わせ		保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発 注 リードタイム	受注締切時刻11:00 ・北海道、沖縄 5日以上(届け先)		販 売 エリア の 制 限	● 無 ○ 有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	応相談	最小	ケースサイズ(重量)			
				縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
				45.0	28.0	13.7	13.9
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	辛い物が好きな方。 辛い物好きで旨味を求められる方。国産原料にこだわられる方。
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	鍋物や焼肉、餃子のタレに溶いて、味噌汁やそば、うどん、ラーメン、焼鳥、刺身・湯豆腐、おでん、寿司の薬味として、その他に料理の隠し味としてお使いください。	
商 品 特 徴	通常のかんずりは、自社栽培・新潟県妙高市産の唐辛子を使用し、糀、柚子、食塩を混ぜ合わせて3年間熟成・発酵させて造られますが、こちらは倍の6年間熟成・発酵させて造られた特別なかんずりです。より深く濃厚な旨味をお楽しみ頂けます。	

商品写真

	かんずりは雪にさらした唐辛子に糀・柚子・食塩を加え3年間寝かせた香辛料です。本商品は6年間熟成・発酵させて造られた特別なかんずりです。 ご使用方法(和・洋・中華料理に) ●タレに溶いて 鍋物・焼肉・焼鳥 ●醤油に溶いて 漬物・湯豆腐・冷奴・刺身 ●薬味として お吸物・うどん・そば・おでん・寿司・ラーメン・納豆 ●その他 料理の隠し味として <table><tr><td>名 称</td><td>香辛調味料</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>唐辛子(国産)・糀・柚子・食塩</td></tr><tr><td>内 容 量</td><td>70g</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td></td></tr><tr><td>保存方法</td><td>常温</td></tr><tr><td>製 造 者</td><td>(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 ☎ 0255 (72) 3813</td></tr></table> 栄養成分表示(100g当たり)(推定値) <table><tr><td>エネルギー</td><td>104kcal</td></tr><tr><td>タンパク質</td><td>2.7g</td></tr><tr><td>脂 質</td><td>0.8g</td></tr><tr><td>炭 水 化 物</td><td>21.9g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>11.7g</td></tr></table> ◎開封後冷蔵保管 ◎表面(上部)が黒くなる事がありますが、殺菌の温度差と空気にふれた為です。気になる方は上部をとり除いてお召し上がりください。 キャップフィルム ラベル かんずり商標登録済み 4 953253 002788	名 称	香辛調味料	原材料名	唐辛子(国産)・糀・柚子・食塩	内 容 量	70g	賞味期限		保存方法	常温	製 造 者	(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 ☎ 0255 (72) 3813	エネルギー	104kcal	タンパク質	2.7g	脂 質	0.8g	炭 水 化 物	21.9g	食塩相当量	11.7g
	名 称	香辛調味料																					
原材料名	唐辛子(国産)・糀・柚子・食塩																						
内 容 量	70g																						
賞味期限																							
保存方法	常温																						
製 造 者	(有)かんずり 新潟県妙高市西条437-1 ☎ 0255 (72) 3813																						
エネルギー	104kcal																						
タンパク質	2.7g																						
脂 質	0.8g																						
炭 水 化 物	21.9g																						
食塩相当量	11.7g																						
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。 <table><tr><td>表示義務有</td><td>☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☐ 乳、☐ 落花生</td></tr><tr><td>表示を奨励 (任意表示)</td><td>☐ あわび、☐ いち、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☐ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉、☐ まつたけ、 ☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン、☐ アーモンド</td></tr><tr><td>備 考</td><td>(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)</td></tr></table>		表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド	備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)																
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生																						
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド																						
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)																						

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		有限会社かんずり		
年 間 売 上 高		令和6年度 209百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	社員12名、パート3名
代 表 者 氏 名		代表取締役 東條昭人		
メ ッ セ ー ジ		刻々と移り変わる時代の中で、古来より造り続けられて400年。地域の食文化の中から生まれ、料理人をも唸らせる万能香辛調味料【かんずり】。 加工食品の中でも決して主役にはならない商材ですが、少量でも存在感のある引き立て役です。この地域で育まれ愛され続けて半世紀。昔ながらの製法を守り続け、近代化できるところは取り入れ、味を守ると同時に新たな商品づくりに力を入れております。 近年は積極的に日本を発信する国の政策の下、私達も積極的に海外に発信して参ります。又、食品安全の面では重要性を周知し、全従業員で継続的改善を通じてこの取り組みを推進して参ります。最後に雪国の厳しい自然があったからこそ生まれた「かんずり」。私たちは、厳しさの中にある温かみを大切に、地域に愛される企業でありたいと考えています。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://kanzuri.co.com		
会 社 所 在 地	〒	944-0023	新潟県妙高市西条437-1	
工 場 等 所 在 地	〒	944-0023	新潟県妙高市西条437-1	
担 当 者		営業統括 長谷川 隆	E - m a i l	hasegawa@kanzuri.com
T E L		0255-72-3813	F A X	0255-72-0344

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

唐辛子集荷・洗浄→塩漬(塩分濃度30%)→(1~2月)唐辛子雪さらし・回収・洗浄→粉碎(唐辛子・柚子 スクリーン目開き5.0mm)→混合(唐辛子・糀・柚子・食塩)→熟成・発酵→攪拌(年1回)→理化学検査(塩分11~12.5%、pH4.0未満)→原材料温度測定→瓶のリンサー→充填→金属探知機通過(Fe1.5 Sus2.4)→ウエイトチェッカー(70~72g)→半自動キャップ→殺菌(製品中心温度65℃以上で30分加熱)→除水→賞味期限印字・ラベルシール→キャップフィルム→梱包・出荷

写 真



■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般細菌、大腸菌群			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づいた製造工程・管理 2023年10月にISO22000取得			
	従 業 員 の 管 理	定期検便検査実施・衛生管理表・5Sの徹底 他			
	施 設 設 備 の 管 理	機械始業終業点検表			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担当部署名	東 條 恵 子	連 絡 先	0255-72-3813
	危機管理に関する 対応や生産物賠償責任 保険(PL保険)の加入 など	PL保険加入			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fop/index.html>をご覧ください。