

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	和風激辛ソース雷 赤						
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)	4953253002504			
内 容 量	60ml		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥600	税込(切捨) 税率 8%	¥648
1ケースあたり入数	12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)
						36.0	26.4 17.3 8.5
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 ャ 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。激辛好きな方。
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	妙高市産ハバネロに、醤油、かんずり使用のタバスコタイプの商品です。タバスコと違い、酢を使ってない醤油ベースなので酸味がなく和・洋・中色々な料理に合います。こちらは完熟したハバネロを使用した商品です。	

商品写真

	(現物の写真を 画像で貼付)	品 名 和風激辛ソース	原材料名 醤油(小麦・大豆を含む、国内製造)、唐辛子(ハバネロ)、かんずり(唐辛子、塩、糖、食塩)
		内容量 60ml	賞味期限
		保存方法 常温	製造者 かんずり 新潟県妙高市商街437-1 TEL 0255(72)3813 URL http://www.kanzuri.com/
		栄養成分表示(100ml当たり) エネルギー 29kcal タンパク質 3.1g、脂肪 0.1g、炭水化物 3.9g、食塩相当量 1.42g 開封後冷蔵保管	
		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。	
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、 ☐ いも、 ☐ 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。この地域で生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

原材料受入→ハバネロ集荷・洗浄→粉碎(スクリーン目開き2.0mm)→冷凍保存→解凍→混合→加熱殺菌(98℃以上 15分 pH4.6以下)→瓶エアークリーナー→充填(自動設定68g 製品温度80℃以上)→中栓・キャップ閉め→賞味期限印字・ラベル貼り→金属探知機(Fe1.5 Sus2.4)→ウェイトチェッカー(68~70g迄)→冷却→キャップシール→保管→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。