

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	かんずり 大						
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)	4953253001941			
内 容 量	70g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864
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 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 ☒ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ 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	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・発酵させて造られた当社独自の香辛調味料です。ただ辛いだけではない、熟成された旨味とまろやかな辛さをお楽しみ頂けます。	

商品写真



かんずり(寒造里)は新潟県妙高市産の唐辛子を旨にさらした後、糀・柚子・食塩を加え3年間熟成発酵させた当社独自の香辛料です。

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・ラーメン・納豆
●その他 料理の隠し味として

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

栄養成分表示(100g当たり)(推定値)
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◎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

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ギー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)→二度スリ(スクリーン目開き3.0mm)→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(メッシュ目開き5.0mm)→金属探知機通過(Fe1.5 Sus2.4)→ウエイトチェッカー(70~72g)→半自動キャッパー→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→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。