

FCP展示会・商談会シート

記入日

令和7年
10月31日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

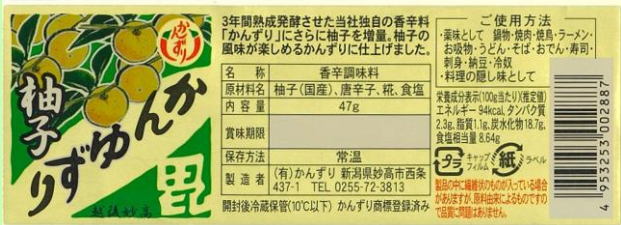
第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	かんゆずり						
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)	4953253002887			
内 容 量	47g		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥720	税込(切捨) 税率 8%	¥777
1ケースあたり入数	10入り8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)
						40.7	25.8 22.0 20.0
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 ☐ その他(右に記入→)
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	お 客 様 (性別・年齢層など) 柚子好きな方。 かんずり好きの方。 国産原料にこだわられる方。
商 品 特 徴	素麺、焼鳥、焼肉、唐揚げ、ポテサラ、カレー、冷奴、イカ刺し等。 勿論かんずりと同じく鍋・うどん等も。 「かんずり」の柚子を増量し、柚子風味をより楽しめる「かんゆずり」が誕生しました。 三年間熟成・発酵させて造られた「かんずり」にすっきりとした爽やかな柚子の香りが漂います。 柚子特有の酸味・苦味とかんずりのまろやかな辛さが絶妙なバランスを生み、上品な味わいに仕上がりました。和食や洋食に薬味として、料理の隠し味として…様々なお料理にお使いください

商品写真

	
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、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いぐら、 ☐ 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

柚子入荷・洗浄→柚子粉碎(スクリーン目開き3.0mm)→冷凍保存→解凍→混合(柚子・かんずり)→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(47〜53g)→半自動真空キャップパー→殺菌(製品中心温度65℃以上30分加熱)→除水→理化学検査(pH4.0未満)→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。