

企業情報

企業名	株式会社 かな川	工場等写真	
企業名(英字)	Kanagawa Co.,LTD		
代表者名	金川 敏治		
住所	福岡市南区若久3-45-8		
住所(英字)	45-8 Wakahisa-3-chome Minami-ku Fukuoka-City		
担当者名	金川 友香		
担当者名(ローマ字)	Yuka Kanagawa	担当者顔写真	
email	gr.yuka.kanagawa@gmail.com		
TEL	092-561-3039		
FAX	092-561-3139		
ホームページURL	yuzucha-kanagawa.com		
認証等	無農薬証明(日本分析センターによる)		
年間売上高	3,400,000円(年)		
従業員数	11人		

希望する取引	直接のみ 間接のみ 両方可
外国語メール対応	日本語 英語可 フランス語可
外国語ラベル作成	英語可 フランス語可
取引中の相手国輸入卸業者	総代理店あり 輸入卸業者あり なし

<p>企業紹介 (400字まで)</p>	<p>株式会社かな川は、実生のゆずの収穫、加工、商品の製造、販売を行っています。実生のゆずとは、種から成長したゆずで、実をつけるまでに18年もの歳月を有します。現在日本に5000本しかないと言われていています。そのなかでも、かな川のゆずは、実生ゆずの産地として名高い地域のひとつ、山口県に自生している無農薬のゆずで、大変貴重です。一方、国内外の市場に出回る大半のゆずは、カラタチの木に接ぎ木されて3~4年で実がなったものです。実生のゆずのほうが、ゆず本来の香りと風味を有しています。とりわけ、かな川が扱っている実生ゆずは、市販のゆずに比べて、甘味は1.75倍、酸味は1.6倍多いという分析結果が出ています。</p>
	  

商品規格

商品名	遠赤外線乾燥機仕様 自然栽培無農薬実生柚子スライス果皮	商品サイズ	
商品名(英字)	Natural cultivation pesticide-free seedlings Yuzu peel	縦(cm)	22
内容量	100g(生ゆず17~8個)	横(cm)	16
1ケースあたり入数	10	高さ(cm)	2
最低納品ケース数(最小ロット)	1c/s	重量(g)	108(内容量+袋の重さ)
販売時期	通年	ケースサイズ	
保存方法	常温、開封後は冷蔵、冷凍保存	縦(cm)	30
開封後保存方法	冷蔵、冷凍保存	横(cm)	23
賞味期限	開封前1年	高さ(cm)	11
消費期限	開封前1年	重量(g)	146
JANコード	4582394000812	アレルギー	
容器材質	ナイロンポリ真空包装	サンプル無償提供可能量	乾燥ゆずピール20g・パウダー10g 40セットまで
パッケージ材質	//	一番おいしい時期	11月末から1月末
最小ロット価格	38,000円/ケース(税抜)	供給可能量	30kg
		在庫量	30kg
遺伝子組み換え原料の有無	無	注文後国内出荷までの日数	10日
MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無	無	記載事項有効期限	1年
原産地証明 自社で取得	できる・できない・不要	成分分析	済・未・不要
放射能検査	済・未・不要	残留農薬検査	済・未・不要

原材料と配合比率

成分分析

原材料	原産地	配合比率	成分	量	測定方法
実生ゆず	日本	100%	エネルギー量		
			脂肪		
			飽和脂肪		
			炭水化物		
			糖類		
			たんぱく質		
			塩分		

商品写真

<サンプル>



↑乾燥ゆず皮と乾燥ゆず皮をパウダー状にしたものをお送りします。

<最小ロット>



↑(100g)を10袋お届けします。

商品説明	
<p>製造工程 (200字まで)</p>	<p>実生ゆずの収穫から、洗浄、加工まで、全て手作業で行っています。 収穫→洗浄→乾燥→横輪切り→果汁絞り→果肉取り出し→果皮裁断→遠赤外線乾燥機→真空パック ゆずを半分に切り、果汁を搾り、果肉を取り出し、皮をスライサーに入れやすいサイズに手切りし、スライサーで3mmに均等にスライスします。スライスした皮を低温(43~45℃)の遠赤外線乾燥機に7~8時間かけ乾燥させます。均等に乾燥するように、途中何度も場所を入れ替えます。低温の風で時間をかけて乾燥させるため、細胞が破壊されにくく、ビタミンなど栄養素の劣化も抑えられており、ゆずの風味を損なわず長期保存ができます。</p> 
<p>商品の特徴 (500字まで)</p>	<p>マーマレードやゆず胡椒など、ゆずを使った加工品に用いるのは、ほとんどがゆずの果肉の部分ではなく、皮の部分です。 [ゆず皮] ゆずの皮には香りの元“ユズノン”が含まれており、色も鮮やかです。サンプルのゆず皮を30~40分(皮5g、200mlの常温の軟水に浸した場合、約40分)水に浸してください。 色、食感、香りまで生のゆずに近い状態に戻ります。水で戻した皮は口に入れると鼻から抜けるゆずの香りとおほのかな甘み、コクのある苦みが楽しめます。ゆずの苦みが気になる場合は、少し長めに水に浸してください。マーマレードやグラッセを作る場合も長めに浸すと味が染み込みやすくなります。 乾燥した皮の重さは、元の重さの約6分の1になるため、運搬や保管の際にかさばらず、送料も低コストに抑えることができます。 [パウダー] パウダーはそのままお使いいただけます。ゆずの香りをお楽しみください。</p>  <p>←水に浸している写真(イメージ)</p>

商品説明			
<p>日本国内での一般的な調理法 (300字まで)</p>	<p>お料理の香り付けや彩として使われています。白身の魚や鶏肉と相性が良いです。酢の物にも使います。調味料やお菓子作りの材料としても。 【左:ゆず胡椒】唐辛子とゆずの皮、塩を合わせた調味料。うどん、焼き物、お味噌汁などに添えて食べる。【真ん中:ゼリー】【右:ぶり大根】彩として。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
<p>海外での調理法・用途 (推定) (200字まで)</p>	<p>柚子の香り、酸味、苦みを生かした料理。鶏や鴨、白身魚のソースとして。卵料理とも相性が良いです。マヨネーズと合わせて、ゆずマヨネーズに。カルパッチョのソース、サラダのドレッシング、シュークリームやソルベ、ババロアなどのデザートにも。チョコを絡めてショコラに。様々なお料理にお使いいただけます。 【左:柚子とチーズのオムレツ】【真ん中:鯛のワイン蒸し】【右:柚子のババロア】</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
<p>その他特記事項 (200字まで)</p>	<p>最少ロット内容量1kgであれば、1袋の内容量と袋の数はご希望に応じる事が出来ます。(例 100g×10袋、50g×20袋など)希望に応じてパウダー加工も出来ます。 さらに多い量のサンプルのお試しを希望される場合には、商品代金・送料実費にて発送いたしますので、お申し出くださいませ。</p>		