



Nuts の 株式会社 **ガリスタ**

お届けしたいのは、

ななつつ
7



のこだわり

太陽と大地からの贈りもの





菓子食品を製造販売するメーカーとして、
当たり前前のことを、真摯に**65**年。



全社員が一体となり、取り組んでいます。

- 安全安心は環境整備から
- 清掃から始まり、掃除で終わる
- 日本一美味しいものづくり工場を構築しています。

安全安心の美味しい物づくりは、**全社員の魂**が入ることから始まる。

製造の基本は製造社員が職人技を身につけ、磨き、伝統技を伝承し

かつまたの食文化を築きあげる努力を遂行しています。



クレームゼロへの取組

- ISO9001取得
- 有機加工食品認定等
- 原料トレーサビリティ
- 原料保管・選別管理



ななっつ

の
セールスポイント

製造力

日本トップクラスの製造能力

- 社員・設備は「両輪」=教育と環境への傾注
- 商品製造工程ごとの「理想環境ライン」対応

対応力

リードタイム「D1」対応

- 午前中受注で翌日発送
- バルク管理の徹底=鮮度と迅速性

技術力

本物の「フレッシュ・パック」を！

- 製造したピーナッツの酸化を抑え、2か月経過しても出来たて状態…当社定義

開発力

多種類の新製品を開発中

- コーティング・フレーバー、食感、消費者が注視する「機能」性などを検討

経験力

創業65年 こだわりと技術力

- 「かつまた」だからこそ職人技
- 「かつまた」だからこそ美味しさ

製品力

本当の美味しさの提供！

- 業界をリードする特殊技法を生かした製法
- 原料を活かした製品



良質な原料

×
こだわり

×
技術

各々のパワーを
シナジーさせ、
組織一体での
コンプライアンス徹底体制で
対応しております。

ななっつ
その **I**
のこだわり
セールスポイント

安全・安心

年間クレーム発生率0.000127%

今まで培ってきた経験をもとに、分析・すぐ実行を繰り返し実行してきたことで、クレーム発生率を抑えることになりました。更なる0に向かって社員の力を結集しています。



梱包全量検査



ラインの
パーテーション化



原料全量検査



磁気検査ライン

- 清掃で始まり、清掃で終わるクリンリネス体制
- 原料の全量検品
- ラインのパーテーション化
- 各ライン目視検査・ダブルチェック(2人)の徹底
- パックした商品の全量検品
- 製品在庫は2日分を目安に在庫して、有事の際にも対応できるようにしています。
- 原料在庫は6か月分を目安にストックしています。
- 生産済み在庫は2日以内に使用しています。
- 定期的に自社製品を市場で購入し、売り場商品のチェックを実施
- 万が一クレームが発生した場合は全社員で問題解決にあたっています。
- 異物混入防止装置自社開発
- 製造ライン機械自社開発・自社でリニューアル(自社鉄工場保有)



7 ななっつ その **2**

のこだわり

セールスポイント



有機加工食品認定工場

2002年 有機加工食品認定

有機JASの管理により、製造ロット番号で
トレース管理を行っています。生産地のほか、
輸送の過程、加工の工程を明記するなど、
安心かつ安全な商品の流通に努めています。



栽培管理

国内はもちろん海外で栽培される原料は、総て生産記録を義務化しています。さらに集荷時にも各生産者や組合等が識別できる標識を制度化しています。

集荷管理

1次加工の工場では多くの農場からの生産物が集まるため、ミックスされてもそのロットがトレースができる管理をしています。

輸送管理

集荷場から加工場への輸送時間、温度の記録、納入時の検収などを文書でチェックし安全性を担保しています。日本への輸入時も同様の手順を実施しています。

追跡管理

原料選別時に問題があった場合は、上記の記録によってすぐに特定し事故を未然に防ぎます。なお、消費者への情報開示についても、いつでも対応できる体制を整えています。



7 ななつつ その **3**
のこだわり
セールスポイント

ISO9001取得

2002年 ISO9001取得

顧客満足の上を目指し、顧客の期待・ニーズを品質方針の中に定め管理しています。

品質方針

- 1) 環境整備を徹底し、安全・安心な商品をつくる。
- 2) 美味しくお客様のご信頼と満足を得られる商品をつくる。
- 3) 全社員の参加で差別化されたベストな品質をつくり上げる。

安全・安心の品質管理・5Sの徹底

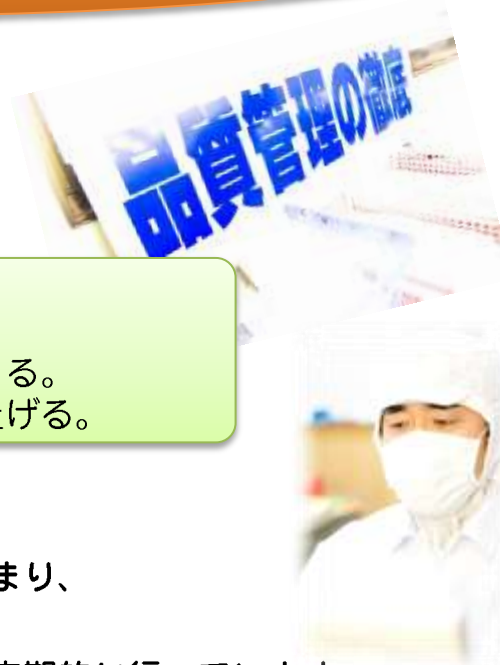
弊社は品質管理では環境整備が最も重要と考え、清掃で始まり、清掃で終わるクリンリネス体制を敷いています。

コンプライアンスの徹底のため、従業員への教育・訓練も定期的に行っています。

製造ラインも11ライン、迅速な物流体制にも対応

バターピーナッツ含む豆製品製造においては、日本でもトップレベルの製造能力を有しています。もちろん小ロットにも対応します。

また午前中に受注した分については、翌日には全数出荷可能な物流体制を構築しています。



製造品目

バターピーナッツ

糖衣掛・豆菓子製品

木の実・落花生製品

ボイル製品

7 ななつつ その **4** その のこだわり セールスポイント



原料仕入れと保管



中国産でも安心・良質な豆の仕入

昭和50年代、代表自らが5年間かけ中国全土を歩き、試食を重ねて産地を選定しました。

安全性から山東省の農薬管理をされた村、果物等を栽培していない村(村単位で管理された圃場)にて栽培した原料を仕入れています。またロースト用とフライ用とで産地を分けて使用しています。

アメリカ産の豆の仕入も視野に

アメリカは世界第3位のピーナッツ生産国です。アメリカ合衆国農務省 (USDA ORGANIC) 基準の管理下にあるため原料の質もよく、味も中国産に近づいているため、今後は取扱量を増やしていくことも検討しています。

原料を1年中一定の温度で保管

当社は冷蔵庫だけではなく、マイナス30℃まで冷やせる冷凍庫も保有しており、原料にあった保管を行っています。冷蔵庫は基準10℃以下、実際は5℃にて管理しており、1日2回温度管理を徹底しています。



マイナス30℃冷凍庫



冷蔵庫

7 ななっつ その **5** のこだわり

セールスポイント

市場分析・商品開発

失敗を恐れず、チャレンジ精神旺盛に取り組んでいます！

営業グループのスタッフがスーパーマーケットトレードショー・展示会などにも積極的に参加し、試食を行いアンケートを実施、テスト販売などを繰り返し行うことで、消費者の「生」の意見を取り入れています。

消費者の
意見を
製品に

従来商品イメージに
とらわれない開発

いつ、どこで、誰が、どうして等「食べられるシーン・購買シーン」を想定しながら新製品の開発を行っています。主力のピーナッツ・木の实ナッツは「おつまみ」から『リラックスタイムのお供』にとらえ、例えば新たなコーティング技術の開発や、新たな味を求めフレーバーの導入など、テストを繰り返しています。また商品開発だけではなく、パッケージデザイン、ネーミング、キャッチコピー、形状テスト、レシピ開発なども行っています。



富士山麓育ち

自社農園を隣接

新製品開発の素材として、工場隣接の自社農園でアーモンド・ブルーベリー・キウイ・ゆず・びわ・梅・柿・夏みかん・銀杏・しいたけ・茶などを生産しています。



さらなる美味しさのために



こだわりの原料

ピーナッツ自体も、ロースト用とフライ用とでそれぞれ適した産地の原料を使用しています。また調味料として使用する塩も、最高品質の赤穂の甘塩を使用し、あえて塩を焼いてから使用することで旨みとコクを引出し、ピーナッツがさらにおいしく仕上がるようにしています。

官能検査を実施

当社では美味しさ、品質管理の両側面から実際食して確認する、官能検査を実施しています。原料の品質や、食感、味、匂い等を経験豊かな社員が複数でチェックすることで、安心して食べていただけるよう、ガイドラインに法り実施しています。



良質のパーム油を使用

豆の甘味、風味を活かすため、ピーナッツフライ用に開発された無味・無臭で安定性が高いパーム油を使用しています。この油で揚げたピーナッツは通常の油よりも耐酸化性能に優れています。油の状態を随時チェックし、AVが2.0以下になるよう交換・ろ過を行っています。

(AV:油の劣化指数:食品衛生上5.0以下目安・保険所3.0以下目安)

製造後の商品管理

かつまたでは温度管理された冷暗所にて、自然乾燥にこだわり12時間の乾燥を行ってからパッキングを行います。ピーナッツ・木の实ナッツはできたてをパックしてしまうと、芯が残ったり、カリッとしないなどの現象が起こってしまうためです。



ななっつ
その 7
のこだわり
セールスポイント

こだわりの開発商品・
ナンバーワン商品



- コーヒーピーナッツ
- 冷凍茹落花生シリーズ
ゆでなんきん豆・ゆでっこつまみっこ・富士山麓育ち
- ピーナッツの粉
- 抹茶豆菓子シリーズ
ふじ茶っピー・茶豆ナッツ・抹茶豆
- レトルトゆでピーナッツ





本社工場



富士グリーンFS工場



富士グリーンDFS工場



富士グリーンBPF工場



自社鉄工場

- ◆ **創 立** 昭和27年4月
- ◆ **資本金** 1,000万円
- ◆ **代表者** 勝亦弘次
- ◆ **製造品目** 各種ピーナッツ・冷凍落花生・豆菓子・世界の木の实・各種珍味
- ◆ **工 場** 本社工場・富士グリーン工業団地工場3ヶ所
- ◆ **営業所** 東京営業所・富士営業所・浜松営業所・九州出張所

本 社 〒417-0801 静岡県富士市大淵3478-1 電話 0545-35-0062
グリーンFS工場 〒417-0801 静岡県富士市大淵4527-11 電話 0545-36-2418

- 富士山の清掃、地域の活動・清掃にも積極的に参加
- 富士山世界文化遺産登録前より富士山をテーマの写真撮影場所所有
(富士山と茶畑、茶／富士山とツツジ、芝桜)
- 富士山の地下水 ミネラルウォーター 無料の取水所を整備
- 地震・台風等災害時に地下水無料提供のため、タンク5台設置
- 節分には富士・富士宮の障害者施設に節分大豆を40年間無料で提供
- 小学生の社会見学コースにも指定されている



バナジウム水 取水場
毎分200リットル湧き出る
バナジウム水を無料で汲んで
いただけます。



有志社員による茶摘み風景



富士山撮影ポイント

工場の近くに富士山を撮りやすいよう、林の整備や人工物が映らないように配慮したポイントを作りました。

