かねセ

かねセ株式会社

人と食文化の豊かな関係づくり。
食の総合メーカーを目指しています。

当社では「お客様に安全で信頼される商品づくりをする」を品質方針に 2001 年 10 月に ISO9001 を取得いたしました。2018 年 8 月には 2015 年版を移行取得しております。
ISO のもと、徹底した品質管理のもとで製造しているのが風味調味料で、消費者の皆様には大変ご好評いただいております。にぼし、かつお、こんぶ、しいたけの 4 種類を製造しており、味つくり 100 年のノウハウを凝縮しております。
今後はサプリ機能をあわせもった製品の開発に
取り組んでいきたいと思っております。
今後も新鮮な心で「食の創造」に取り組み
皆様に支持される製品づくりに
全力を尽くしてまいりたいと存じます。

代表取締役社長
石黒 広一

理念　経営理念

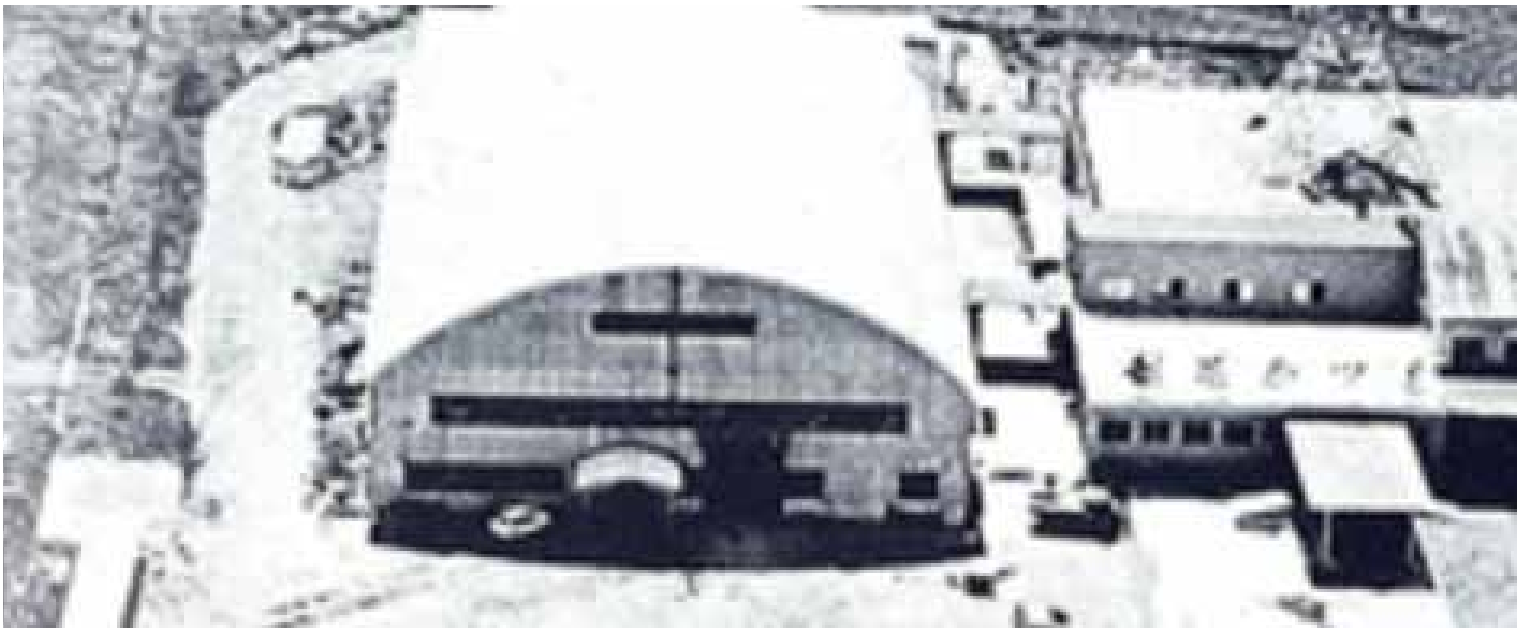
人の和

「人の和」創業以来 ” 人” を最優先に ” 物”、” 金” はその次ということを全ての判断基準として、御支援いただいた方への感謝の気持ちで社員一丸となって前進努力し、社会の恩恵を報いることが基本であります。

” 夢のある商品づくり
―創造にかぎりなし―”

健康志向のさきがけとして 1985 年に発売したのがスティックタイプの調味料「にぼし純だし」「かつお純だし」です。これは化学調味料を一切使用せず、消費者に安心して使っていただける商品として開発致しました。この体にやさしい商品開発の基本姿勢は今も不変です。食塩や砂糖までも無添加の「天然だしの素パック」や低カロリーでわかめ 100% を麺状に加工した「海草美人」など安心して使っていただける製品づくりを目指し、「夢のある商品づくり　ー創造にかぎりなしー」をモットーに研究開発に取り組んでいます。

商号 かね七株式会社
創業 明治 17 年
設立 昭和 36 年 10 月
事業所　　富山本社・工場
〒939-3521 富山県富山市水橋畠等 297
TEL/076-478-1111 FAX/076-479-1101



創業は明治17年

当時水橋港には
北海道との間を行き来する船が
多数出入りをしていました。

初代・石黒豊次郎は
北海道などの北国へ
南の産物を販売しようと考え

いわしの煮干などの取り扱いをはじめました

これが私たちかね七のスタートです

安全・品質への取組
品質方針　お客様に安全で信頼される商品づくりをする。

原材料での取り組み

原材料での取り組み

遠赤焙焼製法

主にかつお節、削り節に用いられるかね七独自の製法です。旨味やかつお節特有の香りを逃がさず、にごりの少ないだしがとれます。

富山湾海洋深層水

富山湾の海洋深層水は、ミネラルが豊富に含まれており、有機物や細菌類が非常に少ないといわれています。かね七では主に顆粒だしの素に用いています。

化学調味料無添加

かね七の純だしシリーズでは、化学調味料を一切使用していません。素材を生かした優しいおいしさを目指しています。

こだわりを持った原材料を厳選性
製法までも独自の技術で作られています。

安全・品質への取組
品質方針　お客様に安全で信頼される商品づくりをする。

製造工程での取り組み

製造工程での取り組み

かね七では、全ての製造工程で徹底した管理を行っています。専門スタッフが目視や測定器により、異物が混入していないか、包装に問題はないかなど、厳密な検査を行っています。

風味調味料管理チャート

原材料入荷 → 原料入庫保管 → 調剤 → 造粒 → エアー輸送 → 包装 → 梱包 → 製品検査

かね七では2017年4月より新工場を増設し、「紛体殺菌装置ソニックテスラ」を導入しました。

安全・品質への取組
品質方針　お客様に安全で信頼される商品づくりをする。

品質管理に対する取組

品質管理に対する取組

かね七では 2018 年に品質マネジメントシステムの国際規格である、「ISO9001（2015 版）」を認証しております。認証取得後も、お客様へ安心・安全な製品をお届けするため、常に品質保証の維持・改善に努めています。これからもお客様に愛される会社づくりを目指し、食生活に安心と幸せをおくる立場であることを追求してまいります。

登録番号　QA180198
登録者　かね七株式会社
適用規格　ISO9001:2015/JIS Q 9001:2015
適用範囲　顆粒及び粉末（調味料、茶及び食品添加物）

かね七の沿革

明治 17 年　石黒商店・煮干の卸売業として創業
大正　7 年　石黒重次商店に商号変更、花かつお削りぶし発売
昭和 36 年　かね七海産株式会社に法人改組
昭和 37 年　味付海苔発売
昭和 38 年　本社工場を新築移転
昭和 40 年　厚生大臣賞受賞（優良工場施設）
削りぶし、日本農林規格認定工場に指定
昭和 42 年　仙台支店開設
昭和 48 年　農林大臣賞受賞（花かつお）
昭和 49 年　第 7 回全国加工海苔品評会で優秀賞受賞
昭和 52 年　カルシウム小魚発売、札幌支店開設
昭和 53 年　昆布巻・そうざい発売
昭和 54 年　ほたるいか珍味・黒づくり発売、東京支店新築
昭和 55 年　仙台支店新築
昭和 56 年　本社管理社屋建設
昭和 59 年　創業 100 年を迎え、
社名をかね七株式会社に変更にぼし純だし発売
昭和 60 年　かつお純だし発売
昭和 61 年　高温高圧調理殺菌機（レトルト殺菌機）導入
昭和 63 年　風味調味料にぼしだし・かつおだし発売
平成 元年 ドーム工場（花かつお、パック、海苔）新築
平成　2 年　フリーズ・ドライ（真空凍結乾燥）製品発売
平成　3 年　風味調味料、日本農林規格認定工場に指定
平成　5 年　煮干冷蔵庫新築（移動ラック式）
平成　6 年　煮干工場新築
平成　7 年　花かつお遠赤焼機、削り包装機導入
平成　8 年　煮干遠赤焼機導入
平成　9 年　健康食品、海草麺を発売
平成 13 年　ISO9001「1994 版」認証取得
品質方針：『お客様に安全で信頼される商品づくりをする』
平成 14 年　あさ漬の素、顆粒ドレッシング発売
平成 15 年　ISO9001「2000 版」認証取得
平成 20 年　昆布巻詰め合わせ「匠の伝承」発売
平成 21 年　高温高圧調理殺菌機（レトルト殺菌機）更新
ISO9001「2008 版」認証取得
平成 22 年　無添加純だし発売
エアーシャワー室増設
平成 29 年　だしパック工場　新設
粉体殺菌装置ソニックステラ　導入
平成 30 年　だしパック自動充填包装ライン　導入
ISO9001「2015 版」認証取得
令和元年 昆布巻・惣菜 連続真空包装機　導入

商品紹介

当社で製造している商品について
各用途に合わせ多種商品を提供しております。
商品についてのカテゴリーを以下に紹介しております。
詳しくは当社 HP よりご参照くださいませ。

花かつお・かつおパック

当社独自の製法：遠赤焙焼したかつお節シリーズは定番人気のたかい商材です。

浅漬けのもと

だしが自慢のかね七浅漬けの素シリーズ
手軽に浅漬けがおいしくいただけます。

削りぶし・だしパック

だしパックは当社の中でも大人気商品
手軽さとその品質に定評があります。

粉末

魚介を極粉末状にした商品。他社比較では当社の方が顆粒が細かくサラサラです。

にぼし

物などのコクと深みの必要なだし用はもちろん麺類のだしなど幅広い用途に。

だし・お茶

富山名産の白えびを主としただし商品他お茶など多彩な商品をご用意

ほたるいか

富山湾でとれる幸の代表格であるほたるいかを使った商品各種をご用意

そうざい

手軽に簡単に素早くお試しいただけるそうざい関連の商材をご用意しております。

業務用商品

大量に使用いただくユーザー様向けに
人気商品を業務用に提案しております。

珍味

珍しい商品としてあまり見かけない様な
素材を組み合わせた逸品商品です。

その他にも魅力的な商品を多数ご用意。
詳しくは当社商品ページをご閲覧ください。
http://www.kane7.co.jp/commodity/

明治十七年創業
味つくり百三十年以上

本パンフレット製作監修：地域資源活用の会
本誌は全国商工会連合会 共同・協業販路開拓支援事業の一環で製作されました。

かねセ
商号 かね七株式会社
創業 明治 17 年
設立 昭和 36 年 10 月
事業所　富山本社・工場
〒939-3521 富山県富山市水橋畠等 297
URL：http://www.kane7.co.jp/（QR）
TEL/076-478-1111 FAX/076-479-1101