

# CZE とは

## 【Confectionely Zone Enterprise】

主に製菓を全般に扱う企業になります。乾燥果実を始め、それに伴うお菓子作り、新たな付加価値をつけ世界へ送り出します。

また、経営理念として

## 【Confidence 信頼 Zeal 熱心 Enrich 豊かに】

熱心に事業に取り組み、お客様からの信頼を得て、企業とお客様の心を豊かにしていければという思いです。その頭文字をとりまして弊社はCZEと名付けました。

# ご挨拶



代表取締役

Nakamura Charlie Kazuya

2021年12月、20年以上眠り続けていた中村製作所を改築して乾燥工場をスタートしました。

私自身、20年以上オーストラリアに住んでいましたが、生まれ故郷である山梨で新たな挑戦を試みたいと思い、家族の協力を得てこの事業を始めました。

また、この挑戦を後押ししてくれたもう一つの要因として、新たな乾燥方法と出会い、その乾燥機械を用いて山梨の特産品の桃、ぶどうを乾燥したときの美しさと美味しさに感動し、ぜひこの乾燥機による製品を世に送り出したいと思いました。

山梨の果実だけでなく、地元企業と連携して事業の幅を広げ、今後様々な分野において展開していく予定です。

日本の地方は、首都圏への人口の流出、雇用機会の減少、所得水準の低下、IT・AI活用の遅れ等の問題が山積みですが、この自然豊かな環境、富士山が見守ってくれるこの地において、人生百年時代における新たなライフスタイルを、この事業を通じて確立できればなと思っています。

挑戦は今始まったばかりです。大きな夢に向かって、小さな一歩から前に進んで行きたいです。

中村和也

# 事業内容

---

- ・ 買い取り手がいなく、余っている果物の買取
- ・ 自社乾燥果実の製造・販売
- ・ 果物の乾燥受託
- ・ 併設店舗にて自社製品を使用したお菓子の製造・販売

# 海外展開

---

弊社は、代表取締役を始め、海外とつながりが多くあるため独自のルートにて販売が可能となっております。

日本の安全、安心、美味しいものを世界各国の人々にも召し上がっていただきたい。

生の果物はもちろんですが、無添加のまま、乾燥し、期限を長くすることによりたくさんの方が果実そのままの味で召し上がることができます。

**砂糖も添加物も一切使用しない、無添加でおいしい！夢のドライフルーツ**

そんな想いの詰まったドライフルーツや菓子をお届けします。