

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
12 月 18 日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	皇帝餃子						
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	15日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	国 産		JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4978948105599			
内 容 量	37g×8個		希 望 小 売 価 格	税 抜	¥398	税込(切捨) 税率	¥398
1 ケースあたり入数	8パック		保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼			
発 注 リードタイム	2日		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		最小	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				33.5 26.0 17.0		2.4	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → ISO-9001、JFS-B						

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先 <input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 (<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
お 客 様 (性別・年齢層など)	商品毎にターゲット層は異なります
利 用 シ ー ン (利用方法・おすすめレシピ等)	大粒でボリューム感のある餃子のため、夕食のおかずやお酒のおつまみにおすすめです。
商 品 特 徴	国産の肉と国産の野菜を使い素材にこだわり、バランスのとれた味の餃子です。 皮のもっちりとした食感と餡のジューシー感が楽しめます。

商品写真



調理方法 ※調理時のやけどにご注意ください。 ①熱したフライパンに油を大さじ1杯ひき、餃子を並べ、水100ccを入れ、ふたをして強火で約3分蒸し焼きにします。 ②水気がなくなったら弱火にし、油またはごま油を大さじ1杯入れ、焼き目を付けてできあがり。		皇帝餃子 KOTEI GYOZA
名 称 そうざい半製品(ぎょうざ) 原 材 野菜(キャベツ(国産)、玉ねぎ、にら、しょうが、にんにく)、皮(小麦粉、植物油、麦芽糖、小麦たん白、食塩、大豆粉)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、粒状植物性たん白、しょうゆ、ごま油、砂糖、食塩、ゼラチン、濃縮からエキスパウダー、香辛料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、酒精、唐辛子抽出物、(一部に小麦・卵・ごま・ゼラチン・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 内 容 量 296g(8個入) 賞味期限 枠外表面に記載してあります 保存方法 (要冷蔵) 10℃以下で保存してください 製 造 者 株式会社 群馬県前橋市上大島町2-1	栄養成分表示 ぎょうざ1個(37g)あたり エネルギー 78kcal たんぱく質 3.2g 脂 質 3.6g 炭 水 化 物 8.1g 食塩相当量 0.6g この表示値は、目安です。 お客様相談室 0120-86-3332 (月～土 9:00～17:00) ※タレは付いておりません。 ※本品製造工場ではえび、かに、乳成分を含む製品を生産しています。 ●賞味期限は未開封で冷蔵庫(10℃以下)で保存した場合の期限です。	

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	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いち、 <input type="checkbox"/> いぐら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉、 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input checked="" type="checkbox"/> ゼラチン、 <input type="checkbox"/> アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲン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		株式会社みまつ食品		
年 間 売 上 高		非開示	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	250名
代 表 者 氏 名		代表取締役社長 神山 光永		
メ ッ セ ー ジ		当社は創業当時の思いである「食ですべての人を幸 せに包み込む」を掲げ、「食」を通じて支え合える企業とし て55年間、日々丁寧に製品を作りあげています。 当社の強みは商品開発力です。年間500種類近くもの新 商品を開発。お客さまの求める要望にスピーディー&タイ ムリーに、小ロットOEMにも柔軟に対応します。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://www.mimatsu-grp.co.jp/		
会 社 所 在 地	〒	379-2153	群馬県前橋市上大島町2-1	
工 場 等 所 在 地	〒		同上	
担 当 者		中島隆志	E - m a i l	eg_t-nakajima@mimatsu-grp.co.jp
T E L		027-261-2534	F A X	027-263-2396



■ 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

<p>キャベツ: 契約栽培の国産キャベツを使用しています。 食肉: ブロックのまま仕入れ、自社で挽肉にして成形します。 皮: 自社独自に配合した小麦粉を使用し自社で皮の生産も行っています。それぞれの餃子に合う皮や具材の食感にこだわっています。 基本的な製造工程: 肉、野菜のカット⇒具、皮の練り込み⇒成形⇒蒸し加熱⇒冷却⇒包装⇒出荷 となります。</p> <p>【対応可能ライン一覧】 餃子: 18g、25g、37g 生タイプは20gおよび25g 焼売: 15g、22g、32g ワンタン: 6g 小籠包: 27g ニラまんじゅう: 35g 春巻: 40g 肉まん: 90g 上記ラインナップにて市販および業務用仕様でのご提案が可能です。また、小ロットでのPB、OEM生産の受託も得意としています。</p>		
写 真		
写真	写真	写真

■ 品質管理情報

商 品 検 査 の 有 無	○ 無 ● 有一具体的に	一般生菌数、大腸菌(E.coli)、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌			
衛 生 管 理 へ の 取 組	生 産 ・ 製 造 工 程 の 管 理	HACCPに基づく管理を実施。製造工程表、QC工程図、CCP整理表等			
	従 業 員 の 管 理	定期教育、面談、人事評価制度、定期検便、健康診断、日常の健康管理			
	施 設 設 備 の 管 理	定期清掃、メンテナンス、製造機器の更新			
危 機 管 理 体 制	担 当 者 連 絡 先	担当者名または 担 当 部 署 名	品 質 管 理 室	連 絡 先	027-261-2518
	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保険の加入			

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。