

# FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年  
1月22日

FOOD  
COMMUNICATION  
PROJECT

第3.1版

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ごろっと海老焼売						
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	12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)	4978948301601				
内 容 量	32g × 6個	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥398	税込(切捨) 税率 8%	¥429	
1ケースあたり入数	6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)
				19.0	25.5	13.0	1.2
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 checked="" 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 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"/> 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)	レンジで簡単に調理可能な焼売のため、夕食のおかずやお弁当のおかずにおすすめです。
商 品 特 徴	たらのすり身ベースのふんわり食感と、大きめの海老をカットしゴロゴロと海老の食感の両方を楽しめる、大粒タイプの食べ応えのある海老焼売です。すり身ベースにすることで、より海老の風味を引き立たせました。トレーのままレンジ調理可能です。

## 商品写真



**調理方法** ※商品を取り出すときは熱いので、やけどにご注意ください。

【電子レンジ(500Wの場合)】少々の水を焼売全体にふりかけラップをしてトレーのまま、約2分温めてください。

【蒸し器】焼売を強火で7分~10分蒸してください。

名 称 チルドしゅうまい(魚肉)  
 原 材 野 菜 (キャベツ(国産)、玉ねぎ)、魚肉(えび、たらのすり身)、皮(小麦粉、植物油、食塩)、豚脂、鶏肉、粒状・粉末状植物性たん白、砂糖、食用植物油、発酵調味料、食塩、ホタテエキス、香辛料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、酢酸Na、増粘剤(メチルセルロース)、pH調整剤、酒精、ヘチマ色素、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分表示  
 しゅうまい1個(32g)あたり  
 エネルギー 55kcal  
 たんぱく質 2.7g  
 脂 質 2.4g  
 炭水化物 5.7g  
 食塩相当量 0.4g  
 この表示値は、目安です。

内 容 量 1192g(6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  
 調理方法 枠外上に記載してあります

調 理 方 法 枠外上に記載してあります  
 製 造 者 株式会社 群馬県前橋市上大町2-1

※本品製造工場ではかに、卵、乳成分を含む製品を生産しています。

【S178】 ●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。

gorotto  
海老焼売



## 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 checked="" type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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"/> いちじ、 <input type="checkbox"/> いくら、 <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 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 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ギー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	<p>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&amp;タイムリーに、小ロットOEMにも柔軟に対応します。</p>		
ホームページ	<a href="https://www.mimatsu-grp.co.jp/">https://www.mimatsu-grp.co.jp/</a>		
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-mail	eg_t-nakajima@mimatsu-grp.co.jp
TEL	027-261-2534	FAX	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

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。

【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。

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			