

■ 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&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	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-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			