

FCP展示会・商談会シート

記入日

2026年
1月23日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名		群馬県産キャベツの大餃子					
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	1年	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)	4978948810257				
内 容 量	37g×7個	希望小売価格	税抜	¥800	税込(切捨) 税率 8%	¥864	
1ケースあたり入数	12パック	保存温度帯	冷凍 ▼				
発注リードタイム	10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)
				22.5	39.5	15.0	3.1
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)	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	群馬県産のキャベツ、豚肉、にら、しょうが、にんにく、小麦粉を使用した、群馬の食材たっぷりの大粒サイズの餃子です。

商品写真

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 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"/> いか、 <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 checked="" type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)



■ 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-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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 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			