

商品提案書

国産豚肉を使ったもちもち皮の肉餃子

作成日 2025年3月11日



| | | | | | | | |
|--------------------------|--|-------|-------|--|--------------------------|--|--------|
| 商品写真 | | | | メーカー名 | ㈱みまつ食品 | | |
| | | | | 製造者及び 製造工場所在地 | ㈱みまつ食品 群馬県前橋市上大島町 2-1 | | |
| | | | | 発注開始日 | 年 月 日 | | |
| | | | | 通常売価 | 円 | | |
| | | | | 特売売価 | 円 | | |
| | | | | 保存方法 | 要冷蔵 10℃以下 | | |
| | | | | 物流・保管温度帯 | 要冷蔵 10℃以下 | | |
| | | | | 賞味期限 | D + 6 日 | | |
| | | | | 発注単位 | 1 C/S | | |
| 規格 | 18g × 14個 添付 なし | | | 原 材 料 | | | 配 合 率 |
| 商品サイズ | W 209mm D 209mm H 40mm | | | 野菜(キャベツ、にんにく、しょうが) | | | 28.2% |
| 段ボールサイズ | W 415mm D 215mm H 165mm | | | 食肉(豚肉、鶏肉) | | | 18.5% |
| ケース入数 | 6 P | | | 豚脂 | | | 3.6% |
| JANコード | 4978948104011 | | | 液体調味料(鶏がらスープ、しょうゆ、他) | | | 4.5% |
| GTINコード | 14978948104018 | | | 粉末調味料(砂糖、食塩、他) | | | 2.3% |
| 商品重量 | 277.5 g (風袋込み) | | | その他(粒状植物性たん白、加工大豆、他) | | | 4.0% |
| 段ボール重量 | 1895 g (風袋込み) | | | 皮(小麦粉、植物油脂、他) | | | 38.9% |
| 栄養成分表示 ぎょうざ1個(18g)あたり | | | | | | | |
| エネルギー | 35kcal | 炭水化物 | 4.7g | 合 計 | | | 100.0% |
| 水分 | 10.3g | 灰分 | 0.4g | 添加物 | | | |
| たんぱく質 | 1.5g | ナトリウム | 104mg | | | | |
| 脂質 | 1.1g | 食塩相当量 | 0.3g | 加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤・酒精・酢酸Na・塩化Ca・唐辛子抽出物・ラック色素 | | | |
| この表示値は、目安です。 | | | | | | | |
| アレルギー物質 | 小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉 ※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。 | | | | | | |
| 調理方法 | ①熱したフライパンに油を約大さじ1杯ひき、餃子をはなして並べます。 ②水を約100cc餃子の上からかけ、フタをして強火で蒸し焼きにします。 ③水気がなくなったら弱火にしてナベ肌にまわる程度の油を差し、焼き目がついたら出来上がりです。 | | | | | | |
| 美味しさのポイント | ・国産のお肉(豚肉・鶏肉)を 30%配合 ・ジューシーな肉汁と鶏がらスープの旨みが楽しめる ・食べた時にもちっとした食感のもちもち皮 | | | | | | |
| 製造のこだわり | 国産の豚肉・鶏肉を使用し、ジューシーな肉汁と鶏がらスープの旨みが楽しめるように仕上げ、皮はもちっとした食感にこだわりました。 | | | | | | |
| セールスコピー | ・コクのある、ジューシーな肉餃子に仕上げました。 ・ご飯のおかずにはピッタリです。 | | | | | | |