

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025年
6月22日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

| | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|-----|------------------------|-----|-------------------|------|---------------------|--------|
| 商 品 名 | 冷凍餃子(大)12個入り | | | | | | | |
| 提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載) | 通年 (製造から60日以内) | | 賞味期限 / 消費期限 | | 賞味期限 | 60日 | 消費期限 | |
| 主原料産地 (漁獲場所等) | 大分県産 | | JAN コード (13桁もしくは8桁) | | 459555523013 | | | |
| 内 容 量 | 420g | | 希望小売価格 | | 税抜 | ¥787 | 税込(切捨) 税率 8% | ¥850 |
| 1ケースあたり入数 | 1個35g×12個 | | 保存温度帯 | | 冷凍 | | | |
| 発注リードタイム | 5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 | 32袋 | 最小 | 10袋 | ケースサイズ(重量) | | 縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) | 重量(kg) |
| | | | | | 25.0 × 20.0 × 3.5 | | 450.0 | |
| 認 証 等 (商品・工場・農場等) | <input type="checkbox"/> 有機JAS <input 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 → | | | | | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| ターゲット | <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input 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) → (<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能) |
| お客様 (性別・年齢層など) | 30代~70代女性から特に好評ですが、男性客もいらっしゃいます。 夕飯や晩酌のあてだけでなく 大勢での食事会や贈答品(手土産、中元歳暮)としても喜ばれています。 |
| 利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等) | 夕食の主菜、晩酌のあて、大勢での食事会、バーベキューの他、手土産、贈答品、中元歳暮など。 「家族が喜ぶから購入する」と仰る方が多いです。 |
| 商品特徴 | 皮はもちっと、肉汁溢れるジューシーな焼き餃子です。食材にも製法にもこだわり、安心安全です！ <餡>大分県産ブランド豚『米の恵み』、県産・国産野菜使用。当店とった豚骨スープを餡に混ぜています。 <皮>自家製でもち粉を配合し、もちもち食感です。10cmと大きめでやや厚めです。 <仕上げのこだわり>1つずつ手包み、急速冷凍でうま味を閉じ込めています。 |

商品写真



| | | |
|-----------|---|---------------------|
| うちの餃子 | | 【栄養成分表示】 (1個当たり) |
| 名 称 | ぎょうざ | エネルギー 68kcal |
| 原材料名 | 豚肉(大分県産)、キャベツ、ニラ、白ネギ、生姜、ニンニク、小麦粉、もち粉、馬鈴薯澱粉、ラード、ごま油、食塩、醤油、とんこつスープ、鶏がらスープ、胡椒、砂糖/調味料(アミノ酸等) (一部に小麦・大豆を含む) | たんぱく質 2.1g |
| 内容量 | 420g (35g×12個) | 脂 質 3.6g |
| 賞味期限 | 枠外上音印記載 | 炭水化物 6g |
| 保存方法 | -18℃以下で保存してください。 | 食塩相当量 0.25g |
| 凍結前の加熱の有無 | 加熱してありません。 | (推定値) |
| 加熱調理の必要性 | 加熱してお召しあがりください。 | |
| 製造者 | うちの餃子 責任者 渡邊正子 大分県豊後大野市三重町内田2543-2 TEL 0974-22-3551 | 外袋:PP |

当店特性
お酢ベースの
タレとよく合います。

もちろんビールと
も相性抜群!

ボリューム満点
ジューシーな
焼き餃子です!



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 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"/> いちま、 <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) |

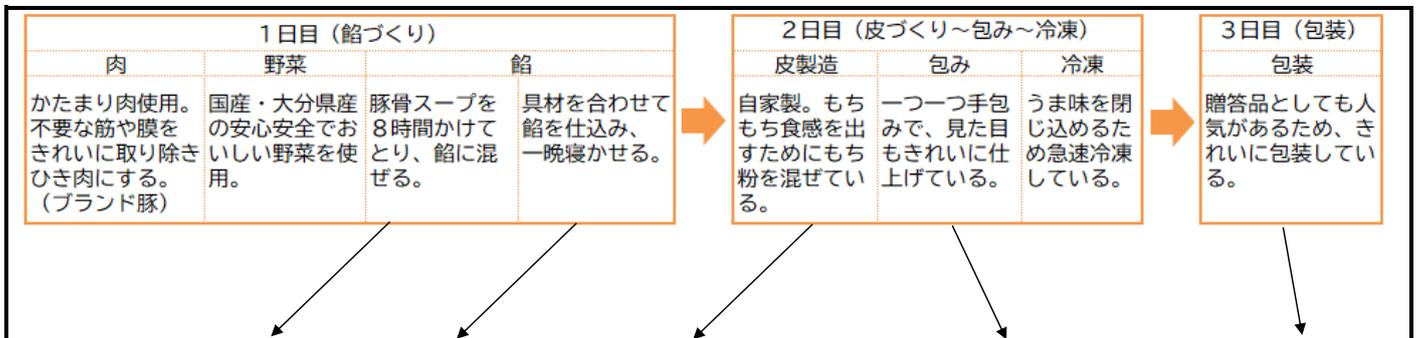
※今後FCP事務局がシート普及と拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

| | | | |
|--------|---|------------------------|---|
| 出展企業名 | うちの餃子 | | |
| 年間売上高 | 237万 | 従業員数 (社員〇名、パート〇名など) | 1名 |
| 代表者氏名 | 渡邊 正子 | | |
| メッセージ | 餃子へのこだわり・お客様への愛情は大切に守り続けながら、時代の変化やお客様の要望、業務効率や品質向上へは柔軟に対応します。 長く愛されるお店を目指し、心を込めて営業しています。 | |  |
| ホームページ | https://uchinogyoza.com/ | | |
| 会社所在地 | 〒 879-7125 | 大分県豊後大野市三重町内田2543-2 | |
| 工場等所在地 | 〒 879-7125 | 大分県豊後大野市三重町内田2543-2 | |
| 担当者 | 渡邊 正子 | E-mail | uchinogyoza@gmail.com |
| TEL | 0974-22-3551 | FAX | 0974-22-3551 |

■ 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



■ 品質管理情報

| | | | | |
|----------|---------------------------------|-------------------------------------|-------|-------------------|
| 商品検査の有無 | ○無 ●有一具体的に | <品質>包装時目視<味>試食。 | | |
| 衛生管理への取組 | 生産・製造工程の管理 | HACCPによる仕入れ時、製造時、包装時の温度管理。器具消毒・殺菌。 | | |
| | 従業員の管理 | HACCPによる食品取扱者の作業前の衛生記録(体調管理) | | |
| | 施設設備の管理 | HACCPによる作業後の清掃。 | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者名または担当部署名 | 渡邊 正子 | 連絡先 090-5722-9275 |
| | 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 | ・食中毒見舞費用保険・食品営業賠償共済・生産物賠償責任保険(PL保険) | | |

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/fcp/index.html>をご覧ください。