

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

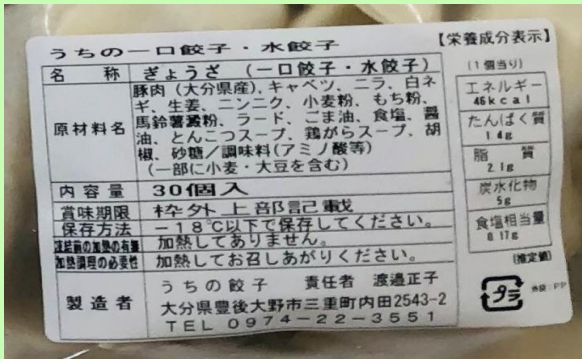
商品特性と取引条件

商 品 名	冷凍餃子(小)30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)		459555523020		
内 容 量	600g		希 望 小 売 価 格		税 抜	¥1,112	税込(切捨) 税率 8% ¥1,200
1 ケースあたり入数	1個20g×30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	30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 18.0 4.0		580.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☒ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ 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	売 り 先	☐ 外食 ☐ 中食 ☐ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー ☒ 業務用対応可能 ☒ ギフト対応可能) ☐ その他(右に記入→)
	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	焼き餃子にしても、茹でて水餃子にも調理可能。皮は、焼くとパリッと、茹でるともちもちになる。酒の肴や冬は水餃子として鍋に入れると喜ばれる。大分県産ブランド豚『米の恵み』使用。大分県産・国産野菜使用。8時間かけて豚骨スープをとり、餡に混ぜています。一晚冷蔵で寝かせて味をなじませています。皮直径8.5cm。急速冷凍でうま味を閉じ込めている。	

商品写真





焼き餃子は餡・皮とも大きい餃子と同じ材料で一口サイズで食べやすい。

水餃子にして当店の水餃子タレをかけて食べるとよく合います。



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	☐ えび、 ☐ かに、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励(任意表示)	☐ あわび、 ☐ いち、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☒ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☒ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ うりご、 ☐ ゼラチン、 ☐ 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。)

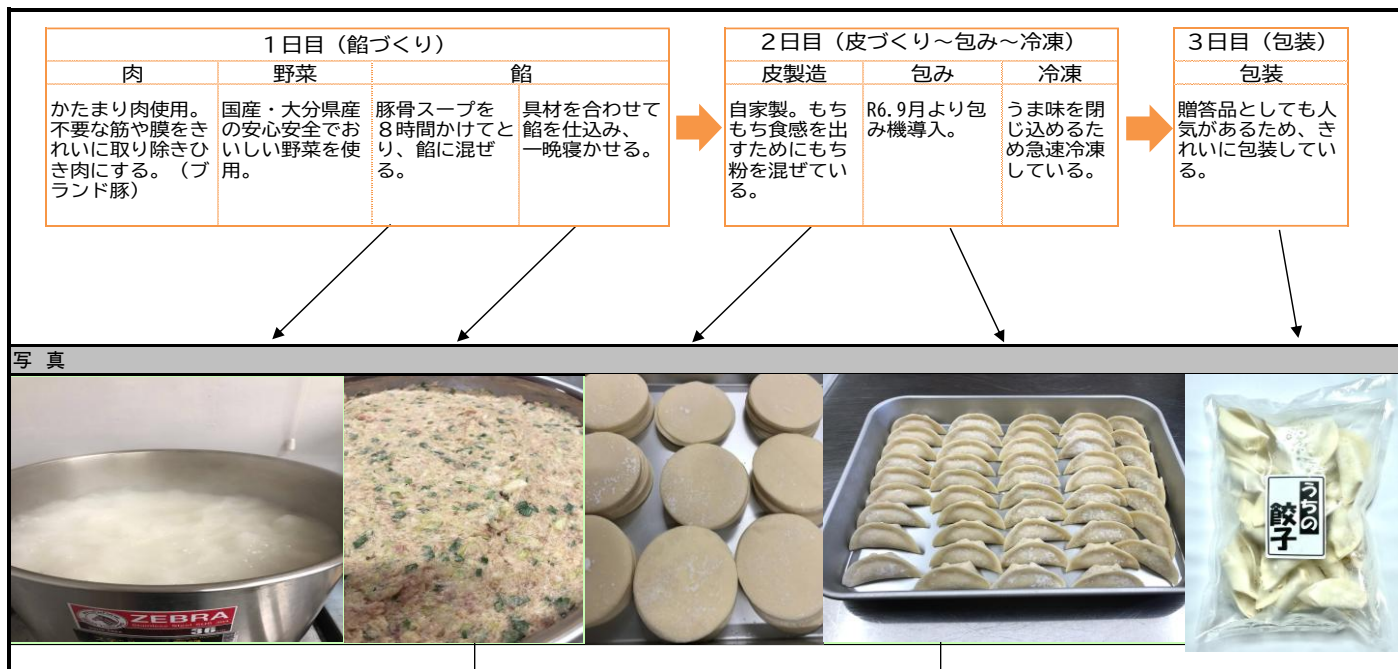
承諾 ・ 拒否

■ 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 - m a i l	uchinogyoza@gmail.com
T E L		0974-22-3551	F A X	0974-22-3551



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・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。