

# 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 柚子胡椒(小)16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)	459555523037				
内 容 量	320g		希望小売価格	税抜	¥649	税込(切捨) 税率 8%	¥700	
1ケースあたり入数	1個20g×16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)	
					21.0	18.0	4.0	330.0
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	売 り 先 <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	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ると喜ばれる。餡の具材に柚子胡椒を混ぜ込み爽やかな辛味。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。一晩冷蔵で寝かせて味をなじませています。皮直径8.5cm。1つずつ手包み、急速冷凍でうま味を閉じ込めている。

## 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 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)

餡に混ぜ込んでいます。ピリ辛で焼いても茹でてでも美味しくいただけます。

もちろんビールとも相性抜群🍷

※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	<a href="https://uchinogyoza.com/">https://uchinogyoza.com/</a>		
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	<a href="mailto:chinogyoza@gmail.com">chinogyoza@gmail.com</a>
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

1日目 (餡づくり)			2日目 (皮づくり～包み～冷凍)			3日目 (包装)
肉	野菜	餡	皮製造	包み	冷凍	包装
かたまり肉使用。不要な筋や膜をきれいに取り除きひき肉にする。(ブランド豚)	国産・大分県産の安心安全でおいしい野菜を使用。	豚骨スープを8時間かけてとり、餡に混ぜる。 具材を合わせて餡を仕込み、柚子胡椒を混ぜ込み一晩寝かせる。	自家製。もちもち食感を出すためにもち粉を混ぜている。	一つ一つ手包みで、見た目もきれいに仕上げている。	うま味を閉じ込めるため急速冷凍している。	贈答品としても人気があるため、きれいに包装している。

写真



■ 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)		