会社案内

Company Profile

安全で安心出来る食生活に貢献する

株式会社 信栄食品

FSSC 22000
BUREAU VERITAS
Certification

MS
CM042

0008

ごあいさつ

食べるということは生活の中で決してなくなることのない楽しいひと時です。
その食生活に従事できることを私たちは幸せに感じながらもひとりひとりのエネルギーの源となる食品をお届けする立場から担う社会的責任も感じております。

おいしいと安全安心、お客様の笑顔はいつもイコールと考え、私たちの永遠のテーマはお客様からより高い信頼と安心を得ること、それがおいしさにも繋がっていくと考えております。

創業から26年を迎えた今なお中華点心にこだわり様々なお客様に餃子をお届け続けております。

これだけ多くのお客様に支持していただいておりますのも、自らの厳しい条件を果たすために掲げた『関連法令の遵守』『原材料の安全確認』『確実な品質管理』『適切な情報提供』からなる≪食品安全方針≫と考えております。

この≪食品安全方針≫を根幹に、さらなる品質向上を図るため、食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』を取得し、工場の品質向上に日々努めております。

これからも信栄食品は、お客様から認められ社会から必要とされる関係を更に深めたいと願っております。

人々の食と健康、そして明日のよりよい生活に貢献していきます。

信栄食品のシンボルマーク

餃子には欠かせない農産物 とお肉 を信栄食品 が
繋げお客様においしさと安全をお届けしています。

株式会社 信栄食品

代表取締役

会社概要

社　　名	株式会社　信栄食品		
所　在　地	本 社 工 場	〒390-0825 長野県松本市並柳４-１-37 TEL.0263-26-6261㈹　FAX.0263-26-6878	
	塩 尻 工 場	〒399-0702 長野県塩尻市広丘野村 1861 TEL.0263-51-6261　FAX.0263-51-6878	
	井川城オフィス	〒390-0831 長野県松本市井川城３-10-20 TEL.0263-88-8966　FAX.0263-88-8967	
設　　立	1998年７月14日		
資　本　金	1,000万円		
代表取締役	神倉藤男		
取　締　役	小松　直		
取　締　役	神倉節子		
取　締　役	磯　　諭	主な取引銀行	長野銀行
監　査　役	金澤悦司		八十二銀行
従業員数	40名		みずほ銀行

会社の沿革

1997年 12月	長野県松本市にて創業する
1998年　7月	資本金1,000万円に増資、株式会社信栄食品に組織変更する
2009年　5月	食品安全マネジメントシステムの国際規格である『ISO22000』の認証取得
2010年　7月	直営店舗 ぎょうざのみせ さくら松本店OPEN
2011年　7月	直営店舗 ぎょうざのみせ さくら東京池袋店OPEN
2013年　5月	本社工場隣 直営店舗 ぎょうざのみせ さくらOPEN
2015年　3月	FOODEX　JAPAN2015　美食女子ママの愛コンテスト　グランプリ受賞
2017年　1月	食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』の認証取得（本社工場）
2017年　3月	FOODEX　JAPAN2017　美食女子コンテスト　金賞受賞
2019年 10月	長野県　NAGANOものづくりエクセレンスに認定
2020年 11月	経済産業省『はばたく中小企業・小規模事業者３００社』に選定
2021年　5月	冷凍自動販売機事業開始
2022年 12月	塩尻工場が竣工
2023年　6月	環境マネジメントシステム『ISO14001』の認証取得（塩尻工場）
2023年　6月	JR松本駅NewDaysに冷凍自動販売機設置
2023年 10月	松本市立博物館開館特別展『松本博覧会』に出展
2024年　1月	食品安全マネジメントシステム『FSSC22000』の認証取得（塩尻工場）

安全で安心出来る食生活に貢献していきます

食品安全方針

私たちはお客様の安全を第一に考え、安心してご利用いただけるように
4つの条件を掲げ、取り組んでいます。

「関連法令の遵守」
「原材料の安全性確認」
「確実な品質管理」
「適切な情報提供」

品質への取り組み

本社工場では、2009年5月にISO22000、2017年1月にはFSSC22000を認証取得し、塩尻工場は、2024年１月にFSSC22000を認証取得しました。
工場の品質向上に日々努めています。

FSSC 22000
BUREAU VERITAS
Certification

サステナビリティ（環境）

塩尻工場では、2023年6月にISO14001を認証取得し、環境マネジメントシステムを構築しています。

ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

■ ISO22000

安全な食品を生産・流通・販売することを目的とし、HACCP手法とISO9001を基礎として運用するために必要な要求事項を規定した食品安全マネジメントシステムの国際規格。

■ FSSC22000

食品安全マネジメントシステムの1つで、ISO22000（食品安全マネジメントシステム）にISO/TS22002-1（食品安全の為の前提条件）を組み合わせた国際規格。

塩尻工場

Movie 動画

信栄食品のこだわり、
製造工程や設備のご紹介を
動画でご覧いただけます。

お客様に安全で安心の食品をお届けするために

❶ 受入検査

野菜処理室

肉処理室

野菜、肉を加工前に全量検査。
鮮度、異物チェックなどを行い、自社基準に合格した原材料のみを使用しています。

❷ ミキシング

練り場

自社ミートチョッパーで挽いた肉と野菜、調味料等を混ぜ合わせ餃子の具を仕上げます。

❸ 製　麺（餃子の皮）

皮製麺室

新型全自動製麺機

独自ブレンドした小麦粉を使用しています。
季節や当日の温度、コンディションを見ながら練り上げます。

❹ 成　型

全自動餃子製造機

全自動の成型機にて餃子の具を餃子の皮に包み込みます。

❺ 凍　結

連続式凍結フリーザー

風味と鮮度を保ったまま－40℃で急速凍結します。
塩尻工場では最新型連続式凍結フリーザーを導入しています。

❻ 包　装

●本社工場　包装エリア

自動包装機

ピロー包装機

X線異物検出機

金属探知機、ウェイトチェッカー

パレタイザー

最終検査を行い包装します。X線異物検出機、金属探知機、ウェイトチェッカーにかけ箱詰めしています。

●塩尻工場　包装エリア

自動包装ライン

❼ 梱　包

自動梱包ライン・パレタイザー

❽ 出　荷

徹底した温度管理の下、出荷します。

原材料

国内の契約農場で育ったニラ、キャベツなど厳選した原材料を使用しています。
原材料は全てトレースができる安心供給を行っています。

品質管理

原材料、製品、製造ラインの細菌検査を行い、安全性を日々チェックしています。
従業員の衛生管理基準を設け、徹底した衛生管理を行っています。

開　発

お客様のニーズはもちろん、食のトレンドなど様々なアンテナから情報収集します。
試作・試食・改良を繰り返し、新しい商品が誕生します。

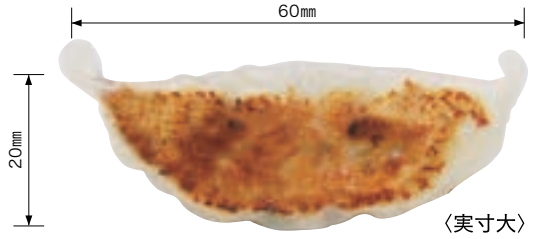
小ロット・OEM、ニーズに合わせた細やかな対応

営業担当・製造責任者とのお打合せ	餃子の味付け、サイズなどのご要望をお聞かせください。小ロット、ＯＥＭにも柔軟に対応します。
試　作	ご要望を取り入れた試作を実際の弊社製造工程にて行います。
ご提案	ご要望にお応えする商品・数量・納品形態・納品サイクルをご提案します。
生産・納品	品質管理体制の整った製造工程・出荷工程でお届けします。
アフターフォロー	営業による焼き機の調整やオペレーションを定期的に行います。

商品DATA

小粒

- 規　　格 … 12g～14g
- 入　　数 … 480粒（20粒×12パック×2合）
- 賞味期限 … 製造日より180日
- 製造ロット … 18,000粒～
- 出荷ロット … 5甲～

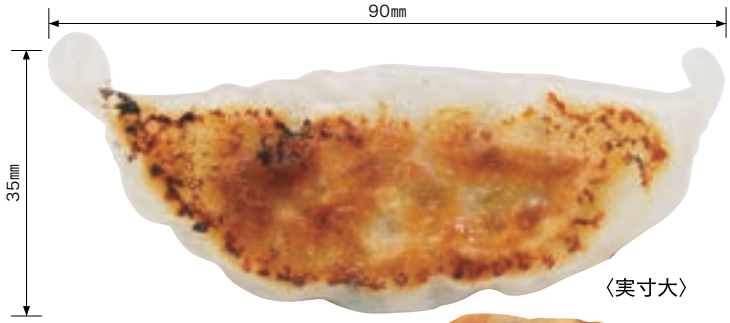


通常

- 規　　格 … 18g～22g
- 入　　数 … 480粒（20粒×12パック×2合）
- 賞味期限 … 製造日より180日
- 製造ロット … 15,000粒～
- 出荷ロット … 5甲～

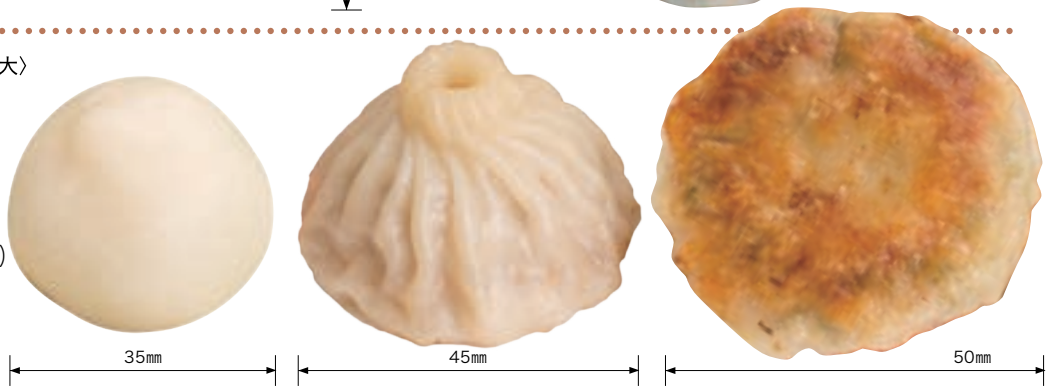
大粒

- 規　　格 … 25g～30g
- 入　　数 … 324粒（12粒×9パック×3合）
- 賞味期限 … 製造日より180日
- 製造ロット … 9,000粒～
- 出荷ロット … 5甲～



丸餃子 小籠包 にら饅頭

- 規　　格 … 25g～30g
- 入　　数 … 360粒(30粒×6袋×2合)
- 賞味期限 … 製造日より180日
- 製造ロット … 10,000粒～
- 出荷ロット … 5甲～



商品アピールポイント

- 国内産の豚肉・野菜を使用した具を、柔らかい超薄皮で包みこんだ本格的な焼餃子です。
- 「FSSC22000」認証取得工場（本社工場）で製造。安全安心な製品をお客様へお届けします。
- お客様独自の味付け・レシピをOEM生産にて小ロットから受け賜ります。

《直営店舗・販売》

直営店を展開し、リーズナブルで安全・安心・美味しい餃子をご提供。
当社で作る餃子の評価をスピーディーに感じ取ることができます。
目まぐるしく変化する食のトレンドをキャッチし、売れ筋商品の選定や商品開発に繋げております。

ぎょうざのみせさくら
（本社工場隣）

営業時間：AM11:30〜PM 5:00

《通信販売》

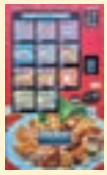
当社オリジナル餃子をご家庭で！

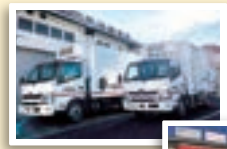
● コーポレートサイト
https://www.sinei-foods.co.jp

信栄食品　検索

冷凍自動販売機事業

長野県内に冷凍餃子の自動販売機を43台設置しています。





移動販売車『さくら号』

各種イベント等出店。
焼きたてのジューシーな餃子をその場で味わえます。

お問い合せ先　0120-61-6261

《商品開発》

地産地消を中心とした自社ブランド製品

商標『松本一本ねぎ』は、株式会社信栄食品の登録商標です。

〈松本一本ねぎ餃子〉

信州の伝統野菜『松本一本ねぎ』の風味・甘さを生かした信州ならではの餃子です。松本市の６次産業化支援の一環として生産者、加工者、販売を結びつけた、販路拡大につなげました。

保存料・化学調味料無添加商品

〈海外向け商品です。〉

現在、オーストラリア、ニュージーランド、シンガポール、香港、アメリカに輸出しています。

健康志向

季節のスポット商品

コラボ商品

《海外展開》

シンガポール伊勢丹カトン店
春節セール

バンコクサイアムパラゴン
長野フェア

東南アジアを中心に自社製品の輸出を拡大、安全な国産品としてPRし、海外市場の開拓を図っています。肉の代わりに大豆を使い、脂も植物油にしたベジタリアン（菜食主義者）向け商品や、食文化に合う商品を展開しています。

《社会貢献活動》

私たち（経営陣を始めとする従業員一同）は、地域に根ざし育まれた企業として地域社会への貢献活動を通じて、お客様や社会から必要とされる企業であり続けたいと考えています。

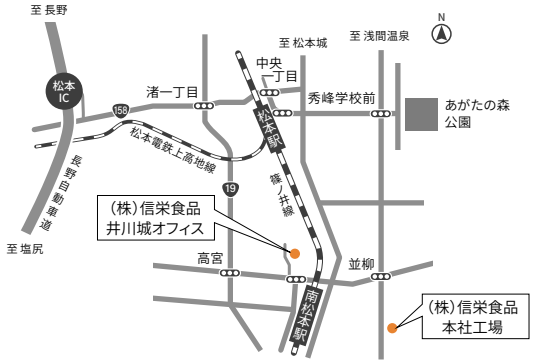
これからも積極的に地域社会の生活文化を支援しながら、人々の健康、より豊かな社会の実現に貢献したいと願っております。

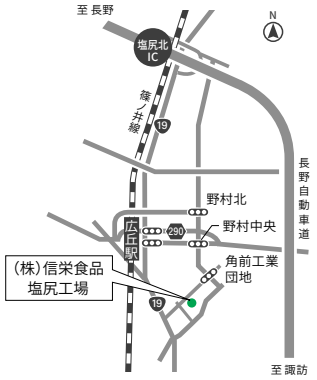
松本一本ねぎの栽培に取り組む学校にて、餃子教室を開いています。食育活動として、地産地消の推進に取り組んでいます。

安全で安心出来る食生活に貢献する

株式会社 信栄食品

https://www.sinei-foods.co.jp





本 社 工 場： 〒390-0825 長野県松本市並柳4-1-37
TEL.0263-26-6261㈹ FAX.0263-26-6878

井川城オフィス： 〒390-0831 長野県松本市井川城3-10-20
TEL.0263-88-8966 FAX.0263-88-8967

塩 尻 工 場： 〒399-0702 長野県塩尻市広丘野村 1861
TEL.0263-51-6261 FAX.0263-51-6878