

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**



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は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28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(代) 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 |
| 従業員数 | 60名 |

● 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 ぎょうごのみせ さくら松本店OPEN |
| 2011年 7月 | 直営店舗 ぎょうごのみせ さくら東京池袋店OPEN |
| 2013年 5月 | 本社工場隣 直営店舗 ぎょうごのみせ 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) |
| 2024年 9月 | 松本市『デジタルシティ松本推進企業』に認定 |
| 2025年 3月 | 経済産業省『健康経営優良法人2025 (中小規模法人部門(ブライツ500))』に認定 |
| 2026年 3月 | 経済産業省『健康経営優良法人2026 (中小規模法人部門(ネクストブライツ1000))』に認定 |
| 2026年 4月 | 農林水産省『食育実践優良法人2026』に認定 |

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。



■ 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。

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。



■ ISO14001

業種や企業活動を問わず適用できる、環境マネジメントシステムの国際規格。

社員の健康と食を支える企業へ

当社は、社員の健康を経営的視点で捉え、戦略的に健康づくりに取り組んでいます。

その結果、「健康経営優良法人(中小規模法人部門)」の認定を継続取得し、2025年には「ブライツ500」、2026年には「ネクストブライツ1000」に認定されました。

また、食生活の改善や食環境の整備などの取り組みが評価され、「食育実践優良法人2026」にも認定されています。

今後も、社員の健康とワークエンゲージメントの向上を通じて、安定した品質と継続的な価値提供に努めてまいります。



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。



塩尻工場

Movie 動画



お客様に安全で安心の食品をお届けするために

① 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。



② 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。



③ 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。



④ 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。

⑤ 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。



⑥ 包装



自動包装機



ピロー包装機



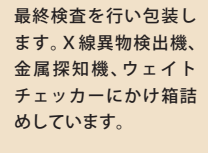
X線異物検出機



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。



⑦ 梱包



自動包装ライン



自動梱包ライン・パレタイザー

⑧ 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



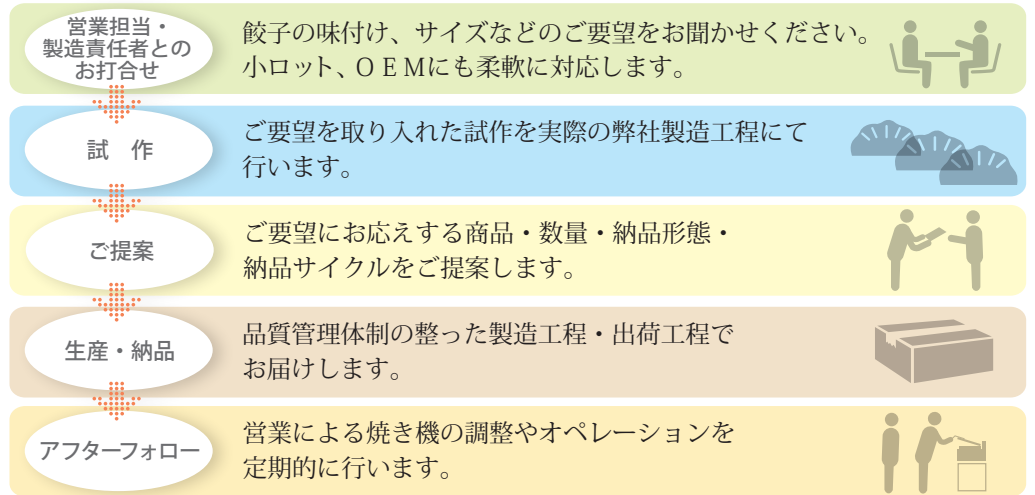
原材料、製品、製造ラインの細菌検査を行い、安全性を日々チェックしています。従業員の衛生管理基準を設け、徹底した衛生管理を行っています。

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。

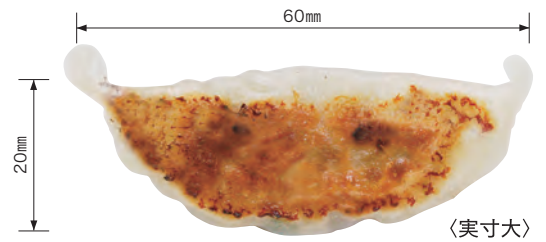
小ロット・OEM、
ニーズに合わせた
細やかな対応



商品DATA

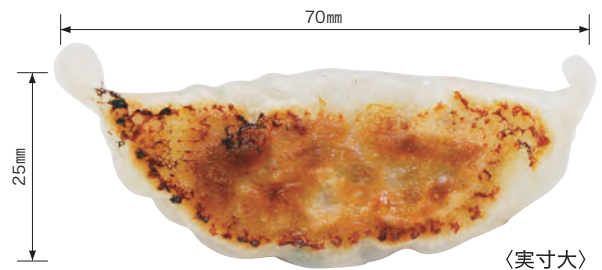
小粒

- 規格 … 14g~15g
- 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~20g
- 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

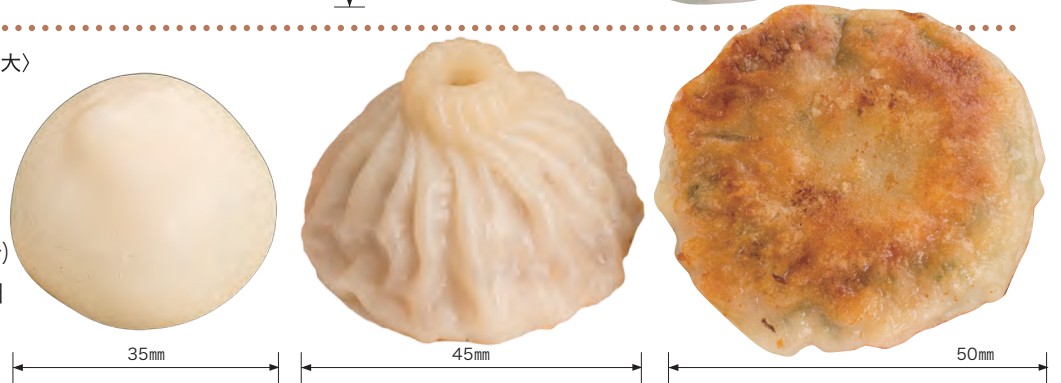
- 規格 … 24g~30g
- 入数 … 324粒 (12粒×9パック×3合)
- 賞味期限 … 製造日より180日
- 製造ロット … 9,000粒~
- 出荷ロット … 5甲~



丸餃子
小籠包
なら饅頭

- 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~

<実寸大>



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

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44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
その場で味わえます。



お問い合わせ先 ☎ 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



FOOD EXPO 香港
現地プロモーション

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。



食育活動の一環として、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。また、県内4つの高校(サッカー部・野球部)、U15カテゴリーのバスケットボールチームに対して、栄養知識のブラッシュアップと練習時の食事トレーニング(栄養サポート)を行っています。

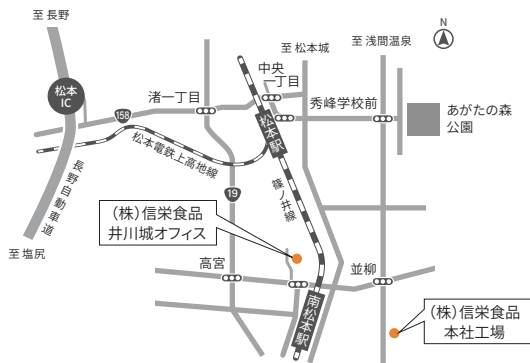
安全で安心出来る食生活に貢献する



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



塩尻工場



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