

へえー、このギョーザ、
原料がどこの国のものなのか、
工場で何月何日何時何分にできたのか
までわかるんだ。ふーん。

賞味期限
お問合せ番号
2010.4.6
R406-1206-240-A8

「ギョーザ」のパッケージ側面の「お問合せ番号」で、
その商品の製造日時と原料の原産国をお知らせしています。
裏面のQRコードでも原料の情報を提供しています。

「あなたは買ったその「ギョーザ」の原料の原産国を
あなたは中国の指定農場から。では、たまねぎは？豚肉は？鶏肉は？
自社工場の製造記録をもとにお知らせしています。

パッケージの側面をごらんください。指定農場の所在国名が印刷されています。でも、例えば
たまねぎは「中国指定農場、国内、アメリカ指定農場、オーストラリア指定農場」と書いてあって、
お手元の「ギョーザ」に入っているたまねぎが、どこの国から来たかまでは限定できません。
製造時にいちばん品質のよい原料を使用するため、複数の産地から取り寄せているからです。
そこで、原料表示の右側にあるお問合せ番号を味の素冷凍食品お客様相談室へお伝えください。
記録と照らし合わせ、原料の原産国をお知らせします。

「ギョーザ」を作る3つの自社工場（群馬県東工場、岐阜県中部工場、佐賀県九州工場）では、
製造日時や原料の産地などを常に管理し、
出荷した商品の情報として記録しているのです。ご質問に的確にお答えすること
お客様に「ギョーザ」を安心してめしあがっていただきたいと考えています。

これらの残留農薬検査は、収穫前、収穫後、出荷前の合計3回。

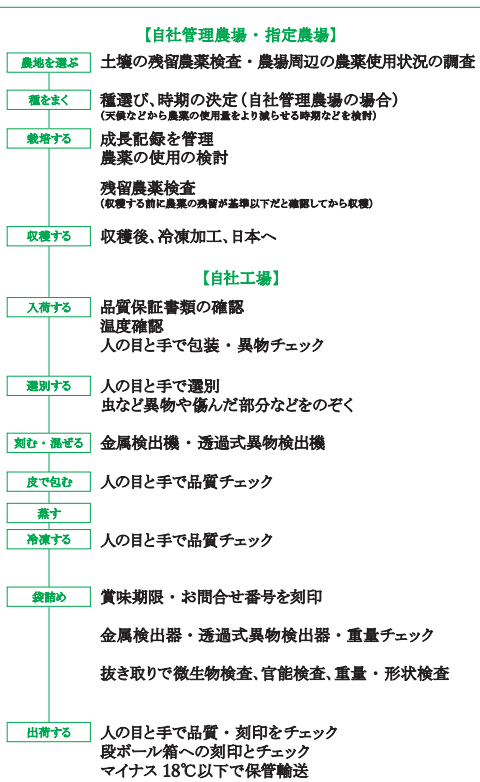
厳しいルールで育てる自社管理農場・指定農場の野菜をはじめ、
原料は、味の素冷凍食品の基準に合格したものだけを使用しています。

安心でおいしい「ギョーザ」の原料に大切なのは、もちろん産地だけではありません。
どの原料も味の素冷凍食品の品質管理基準にもとづいて検査し、
合格したものだけを栽培しています。例えば、これを栽培する中国福建省廈門（フーモウ）にある
味の素冷凍食品の自社管理農場では、種まきから収穫まで毎日、
植保員という農場の管理者が畑を歩いて見回り、成長、品質を記録しています。
そして収穫前にはサンプルをとって残留農薬検査を行います。
合格したものだけが収穫され、さらに冷凍加工中、日本への出荷前にも検査。
合計3回農薬検査を行うのです。そのすべてに問題がないという記録がなければ、
日本の工場には受け入れません。原料ひとつひとつの安心を確かめること、
それが味の素冷凍食品「ギョーザ」のおいしさの基本です。

新・安心品質をあなたへ。

おいしい安心、
自社工場から

味の素冷凍食品の「ギョーザ」の品質管理プロセス



「ギョーザ」のパッケージ側面の「お問合せ番号」で、
その商品の製造日時と原料の原産国をお知らせしています。
裏面のQRコードでも原料の情報を提供しています。
味の素冷凍食品 お客様相談室(フリーダイヤル)0120-303-010
受付時間 9:30~18:30(土・日・祝日はのぞく)