

商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名	牛たんコロッケ 仙台味噌仕立て			
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()	賞味期限/消費期限	賞味期限	300
主原料産地 (漁獲場所等)	じゃがいも:北海道、牛たん:US、NZ他	JAN コード (13桁もしくは8桁)		
内 容 量	80g	希望小売価格	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	80g×6個×5パック (30個)	保存温度帯	冷凍	
発注リードタイム	D+7	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 10c/s 最小 1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(%)×横(%)×高さ(%)	重量(%)
			40.0 17.0 22.0	3.0
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" type="checkbox"/> ISO ※ <input 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) <small>※印のものは、具体的な取得内容を記載 →</small>			

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" 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 type="checkbox"/> ギフト対応可能)
	販 売 先	BtoB: 地域食材を発信している小売店、飲食店、惣菜店、イベント等出展者。 BtoC: 観光客やこだわりの本格コロッケをお求めする若年~中年層の男性。
利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	凍った状態で約170~180℃の油で約5分30秒揚げてください。コロッケ中心部にある牛たんは、あらかじめ加熱・加工処理している為、フライヤーでの揚げ時間も短時間で済みオペレーション的にも扱いやすい商品となっています。しっかりした仙台味噌仕立ての味付をしていますのでソース等は不要そのまま召し上がりください。またバーガー等のメイン具材としてパンとの相性も良いのでペーカリー店ではこだわりのオリジナル商品を提案する事が出来ます。	
商 品 特 徴	コロッケの中心部はしっかり食感の牛たん。外側の男爵いもは、産地にこだわり、北海道・羊蹄山麓の寒暖差が大きい畑で生産。でんぷんが多く、そのホクホク食感がコロッケに最も適しています。製造は包餡型の新しいタイプのコロッケに仕上げました。低カロリーでビタミンC、ビタミンB1が豊富。しかも加熱してもビタミンCが壊れにくい為、美容と健康にもうれしいコロッケです。仙台と言えば牛たん「食材王国みやぎ」に相応しい仙台のシーチーセールスに適した商品です。	

商品写真





アレルギー表示 (特定原材料)
 ※使用していない項目に、使用していない場合は以下の欄に大きく×を

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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> ゼラチン
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)

生産・製造工程

馬鈴薯→洗浄→トリミング→蒸し→皮分離・裏ごし→検品→冷却→包餡成型→衣付け→ →急速凍結→金属検査→不良品選別→箱詰め→重量検査→製品庫			
販 売 社 名	株式会社かね久	ホ ー ム ペ ー ジ	www.kanekyupanko.com
会 社 所 在 地	〒 984-0015	宮城県仙台市若林区卸町2丁目6-4 Kanekyuビル	
工 場 所 在 地	〒	宮城県内 かね久OEM工場	
担 当 者	猪狩彰良	E - m a i l	https://kanekyu-panko.com
T E L	022-353-7697	F A X	022-353-7698