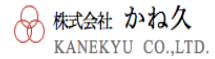


商品提案書



商品特性と取引条件

商 品 名	黒毛和牛コロッケ (仙台牛) すき焼き風				
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	消費期限
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	じゃがいも：北海道、仙台牛：宮城県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	80g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込 (切捨) 税率
1ケースあたり入数	80g×6個×10パック	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(字)×横(字)×高さ(字)	重量(%)	
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 checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	販 売 先	BtoB：地域食材を発信している小売店、飲食店、惣菜店、ご当地イベント等出展者。 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)	約170～180℃の油で約4分～5分30秒揚げてください。コロッケ中心部にある仙台牛は、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にも扱いやすい商品となっています。すき焼き風の味付をしていますのでソース等は不要で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ベ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すき焼き風仙台牛と黒毛和牛を使用。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A5ランクの仙台牛「食材王国みやぎ」に相応しい仙台のシティ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 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 type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <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ギー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御町2丁目6-4 Kanekyuビル		
工 場 等 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	