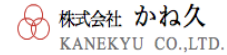


# 商品提案書






株式会社 かね久  
KANEKYU CO.,LTD.

## 商品特性と取引条件

商 品 名		仙台牛メンチカツ					
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	180	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	仙台牛:宮城県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	5個入れパック 0 200000 020026				
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込 (切捨)		
1ケースあたり入数	①100g×50×2合 ②100g×5個×10P×2合	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 (kg)	
			40.0	26.0	17.0	6.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (☑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7分~8分揚げてください。お弁当や定食のメイン食材。惣菜、バーガー等の具材としてパンとの相性も良いのでベーカリー店の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	A5ランクの仙台牛を贅沢に使用。地元宮城発信のご当地こだわりのメンチカツ。サクサク食感の生パン粉を使用しました。衣に包まれた仙台牛のひき肉はジューシーで肉の旨みをしっかり味わえる新食感のプレミアム仙台牛メンチカツです。	

## 商品写真

<p>名 称 仙 台 牛 メ ン チ カ ツ</p> <p>内容量 50個入り</p> <p>賞味期限 21.6.12</p> <p>実味期限 -1日以下で保存して下さい。</p> <p>保存方法 -1日以下で保存して下さい。</p> <p>販売者 株式会社 かね久 宮城県仙台市青葉区御前2丁目6-4 ☎022-353-7697</p> <p>(株) リヤード松浦 宮城県仙台市青葉区一丁目11-3 ☎0225-93-5101</p> <p>栄養成分表示(100gあたり) 熱量: 220kcal たんぱく質: 12.2g 脂質 10.1g 炭水化物 7g 食塩相当量 1g</p>	<p>名 称 仙 台 牛 メ ン チ カ ツ</p> <p>内容量 5個</p> <p>賞味期限 20.8.1</p> <p>実味期限 -1日以下で保存して下さい。</p> <p>保存方法 -1日以下で保存して下さい。</p> <p>販売者 株式会社 かね久 宮城県多賀城市大久保3丁目5-62 ☎022-349-5781</p> <p>(株) リヤード松浦 宮城県石巻市大久保一丁目11-3 ☎0225-93-5101</p> <p>栄養成分表示(100gあたり) 熱量: 220kcal たんぱく質: 12.2g 脂質 10.1g 炭水化物 7g 食塩相当量 1g</p>
--	--

**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 type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> バナナ、 <input 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 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

馬铃薯→洗浄→トリミング→蒸し→皮分離・裏ごし→検品→冷却→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	<a href="http://www.kanekyupanko.com">www.kanekyupanko.com</a>	
会 社 所 在 地	〒 984-0015	宮城県仙台市若林区御前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	<a href="https://kanekyu-panko.com">https://kanekyu-panko.com</a>	
T E L	022-353-7697		F A X	022-353-7698	