


# 商品提案書

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ふかひれ中華味 トッピング用								
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)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)							
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税抜		税込(切捨)		税率		
1 ケースあたり入数	1p×50p	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)	44.0	30.0	9.0	重量(%)	3.1
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 type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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: 地域発信こだわり食材のご提供を考えている商社、中食、飲食店。 BtoC: 美容・健康が気になる40代以上の女性にお薦めます。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	トッピング用ふかひれとして、茶わん蒸し、炒飯、ラーメン、お好みの食材と合わせ、お客様のオリジナル料理をご提案いただけます。また湯煎するだけの簡単調理でご提供できます。	
商 品 特 徴	ふかひれの本場である気仙沼産吉切紋の手ピレを使用しました。使い易いサイズにカットしましたので、手軽にオリジナルふかひれ料理を安価に提供することが出来ます。	

## 商品写真



(冷凍食品)

商品名	ふかひれトッピング用 中華味	
原材料名	ふかひれ、しょうゆ、砂糖、食塩、ポークエキス、オイスターソース、 鶏脂、しいたけエキス、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミン酸等)、香料、カラメル色素 (一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期限	2021年12月14日	内 容 量 100g
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)	栄養成分表示(100g当たり)
凍結前加熱の有無	加熱してあります	エネルギー 99kcal
凍結前加熱の必要性	加熱してお召し上がり下さい	たんぱく質 5.9g
		脂質 5.3g
		炭水化物 6.8g
		食塩相当量 1.8g
製造者	株式会社 仙台現環 宮城県黒川郡大和町宮体字大門40-2	

※一度解凍した商品の再冷凍は品質を損なう恐れがありますのでお避け下さい

**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"/> がに、 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input 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 type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input 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 checked="" 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

①原材料受入→②解凍→③選別→④湯通し→⑤水漬け→⑥皮除去→⑦骨抜き→⑧乾燥→⑨蒸し→⑩お湯戻し→⑪水漬け→⑫計量→⑬味付→⑭金属探知機→⑮冷凍→⑯梱包→⑰保管→出荷

販 売 社 名	株式会社かね久	ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.kanekyu-panko.com">www.kanekyu-panko.com</a>
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 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="mailto:kanekyu.akiyoshi.i@gmail.com">kanekyu.akiyoshi.i@gmail.com</a>
T E L	022-353-7697	F A X	022-353-7698