

商品提案書

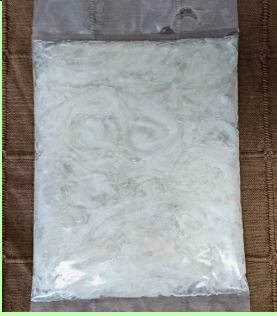


株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD.

商品特性と取引条件

商 品 名	ふかひれ サンツーH						
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	365	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	宮城県気仙沼	JAN コード (13桁もしくは8桁)	無				
内 容 量	1kg	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	税率	
1 ケースあたり入数	10pc	保 存 温 度 帯	冷凍		常温レトルトも有		
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 20c/s	最小 1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(字)×横(字)×高さ(字)		重量(%)	
			28.0	28.0	29.5	11.7	
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 checked="" type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input 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	地域発信こだわり食材を提供される商社、中食、飲食店。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ふかひれを使用したスープ、煮込み料理、茶碗蒸し、各食材とのトッピング等	
商 品 特 徴	宮城県気仙沼産吉切鮫の厳選された原料を使用。ふかひれの存在感も抜群です。	

商品写真

(冷凍食品)

商品名	フカヒレ サンツーH	
原材料名	フカヒレ	
原産国	国産	内 容 量 1kg
賞味期限	2022年2月9日	栄養成分表示(100g当たり)
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)	エネルギー 35kcal
凍結前加熱の有無	加熱してありません	たんぱく質 8.6g
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい	脂質 0.1g
製造者	株式会社 仙台環環	炭水化物 0g
	宮城県黒川郡大和町宮床字大柗40-2	食塩相当量 0.04g

※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"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input 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 type="checkbox"/> 大豆、 <input 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 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計量→⑫袋詰め→⑬金属探知機→⑭冷凍→⑮保管→出荷

販 売 社 名	株式会社かね久	ホ ー ム ペ ー ジ	www.kanekyu-panko.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 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	kanekyu.akiyoshi@gmail.com
T E L	022-353-7697	F A X	022-353-7698