

# 商品提案書

## 商品特性と取引条件

商 品 名	ふかひれ煮ごり				
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	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	①100g/②200g/③500g	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率 8%
1ケースあたり入数	①12入×8/②10入×6/③10入×2	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	D+9 (初回発注のみD+14)	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	最小	1甲～		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 type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍後、よくほぐしてからお使いください。解凍後そのままお召し上がり頂けます。	
商 品 特 徴	本場気仙沼産天然のふかひれを使用しました。だしを効かせた薄口の味付けになっておりますので、幅広い用途の料理にご使用頂けます。	

## 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 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 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 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) 卵・乳・エビ

## 生産・製造工程

原料入荷→解凍(10℃以下)→調味加熱→冷却(10℃以下)→計量→包装→  
金属探知機 (Fe1.2/Sus2.5) →凍結 (-18℃以下) →梱包→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	<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	