




# 商品提案書

## 商品特性と取引条件

商 品 名	銀鮭ミンチ						
提供可能時期 (最もおいしい時期を( )内に記載)	期間限定 ( )	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)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	20kg	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込 (切捨)		税率
1ケースあたり入数	10kg×2	保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	7日	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)	
			58.0	38.0	16.0	21.0	
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 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	販 売 先	中食、商社、メーカー
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解凍後ご使用下さい。加熱処理はしておりませんので、加熱してご使用下さい。鮭フレック、鮭ハンバーグ、海鮮餃子、海鮮煎餅、練り物製品、介護食、魚肉ソーセージ、冷凍加工品等	
商 品 特 徴	宮城県産の銀鮭100使用。銀鮭の生肉を身取り機械でミンチ状に採肉しました。	

## 商品写真

(冷凍食品)	
品 名	銀鮭ミンチ
原 材 料 名	銀鮭(宮城県)
内 容 量	10キログラム×2入
賞 味 期 限	2018年6月28日
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製 造 者	株式会社 ネクスコ 宮城県石巻市万石町3-23

**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 checked="" 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 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) さば

## 生産・製造工程

原料解凍→流水洗浄→身取り(骨肉分離機)→計量→凍結(-28℃以下)→金属探知機(Fe:φ1.5、SUS:φ2.0 mm)3回→梱包→製品保管→出荷

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