

商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名		秋鮭ミンチ					
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	1年	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	北海道・東北	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	10k×2入	希 望 小 売 価 格	税抜		税込 (切捨)	税率	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	冷凍				
発注リードタイム	2週間前後	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	1c/s	ケースサイズ (重量)	縦(字)×横(字)×高さ(字)	重量(%)	
				58.0	38.0	15.5	20.0
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 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	食品加工工場向けのご提案・販売となります。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	原料採用例(利用例)として (ふりかけの原料、冷凍食品(ミンチ・コロッケ等)、お茶漬の具材、介護食(ムース食)、等)	
商 品 特 徴	無添加の「おさかなのミンチブロック」です。 骨、皮等の異物・夾雑物は除去されておりので使いやすいです。 な魚肉はととも美味しく、様々な商材加工に利用できます。	
		基本、 新鮮なおさか

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"/> かき、 <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)

生産・製造工程

原料解凍→洗浄(流水)→採肉→計量・パン立て→凍結(凍結庫)→金属探知機→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	www.kanekyupanko.com
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	https://kanekyu-panko.com
T E L	022-353-7697	F A X	022-353-7698