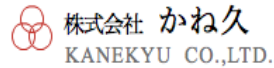


商品提案書



商品特性と取引条件

商 品 名	水 晶 梅 高 貴				
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)	ヤゲン軟骨(ブラジル産他) サメ軟骨(宮城県産)梅(国産)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580059930047		
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込(切捨) 税率
1 ケースあたり入数	500g×20P	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)		重量(%)
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 checked="" 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	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。時短提供商品 BtoC : 30代以上の方にお勧めです。
利 用 シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	盛り付けするだけで簡単に提供できますので、時短商品として、酒の肴、前菜に最適です。	
商 品 特 徴	本場気仙沼を要する宮城県製造の梅高貴。国産サメ軟骨とヤゲン軟骨を、さわやかな酸味の梅肉で和えました。バランスの良い味とコリコリとした食感と梅の香りが特徴です。グルコサミン・コンドロイチンが豊富に含まれたヘルシー食品。	

商品写真




<small>(冷凍食品)</small> 商品名 水晶 梅高貴(ヤゲン軟骨11X) 原材料名 鶏肉(ヤゲン軟骨)、軟軟骨(国産)、梅にく(国内産)、砂糖、食塩、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、酸味料、香料、カラメル色素、パプリカ色素(原材料の一部に鶏肉をきむ) 賞味期限 2021年12月14日 内 容 量 500g 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 59kcal 加熱調理の必要性 解凍後そのままお召し上がりいただけます たんぱく質 7.2g 製造者 株式会社 仙台環環 脂 質 0.5g 宮城県黒川郡大和町宮株字大門40-2 炭水化物 6.3g 食塩相当量 4.2g <small>*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 *解凍後は賞味期限に問わず早めに消費して下さい。</small>	
アレルギー表示(特定原材料) <small>*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。</small>	
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 checked="" 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) 小麦、乳、豚肉、りんご

生産・製造工程

原料解凍→ボイル→流水冷却→皮剥き→流水冷却→骨抜き→乾燥(スムキの完成) 第1工程終了。
 スムキ→水に浸す→カット→蒸す→流水冷却→ザル上げ→計量→包装→冷凍→出荷 全工程終了。

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.i@gmail.com
T E L	022-353-7697	F A X	022-353-7698