

商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名		油麩井の具						
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	365		
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)	4580681900159					
内 容 量	200g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥540	税込(切捨) 税率 8%	¥583		
1ケースあたり入数	18P×3合	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(%)
			245.0	330.0	210.0	5.56kg		
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 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 checked="" 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) <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)	沸騰した湯煎にて3~4分程で出来上がりになります。御飯だけでなく、ぶっかけうどんの具材としても美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴	現在、連続ドラマ小説で話題になっている宮城県登米市のソウルフードで油麩井。東北の伝統食材である仙台麩を使用。地元の昔ながらの味わいを手軽に召し上がれます。	

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 checked="" 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 type="checkbox"/> ゼラチン
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 乳、さば、いか、ごま、さけ、さば、ゼラチン

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(Fel.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	www.kanekyu-panko.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	kanekyu.akiyoshi.i@gmail.com	
T E L	022-353-7697		F A X	022-353-7698	