


商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名		牛たん入りメンチカツ					
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)	牛たん: US, NZ他、豚肉: 宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	5個入パック	0	200000	020019	
内 容 量	100g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込 (切捨)		
1ケースあたり入数	①100g×50×2合 ②100g×5個×10P×2合	保 存 温 度 帯	冷凍		税率		
発注リードタイム	D+7	販 売 エ リ ア の 制 限	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 10 c/s 最小 1 c/s	ケースサイズ (重量)	縦 (字) × 横 (字) × 高さ (字)	40.0	26.0	17.0	重量 (kg)
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 type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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→) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	販 売 先	BtoB: 地域食材を発信している小売店、飲食店、惣菜店、ご当地イベント等出展者。 BtoC: 観光客やこだわりの本格コロッケをお求めする若年~中年層の男性。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	凍った状態で、約170~180℃の油で約7分~8分揚げてください。お弁当や定食のメイン商品。惣菜、バーガー等の食材としてパンとの相性も良いのでベーカリー店のこだわりのオリジナル商品を提案する事が出来ます。	
商 品 特 徴	牛たんの本場、地元宮城発信のご当地こだわりのメンチカツ。サクサク食感の生パン粉を使用しました。衣に包まれた牛たんひき肉はジューシーで新食感の贅沢な牛たんメンチカツです。	

商品写真





<p>名称 牛たん入りメンチカツ</p> <p>内容量 50個入り</p> <p>賞味期限 21.612</p> <p>保存方法 -18℃以下で保存して下さい。</p> <p>販売者 株式会社 かね久</p> <p>宮城県仙台市青葉区加瀬2丁目6-4 電話022-353-7697</p> <p>製造者 (株) リヤード松浦</p> <p>宮城県仙台市青葉区北1丁目11-3 電話0225-93-5101</p> <p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <p>熱量: 211kcal たんぱく質: 11.5g 脂質9.7g 炭水化物18.4g 食塩相当量1g</p>	<p>名称 牛たん入りメンチカツ</p> <p>内容量 5個入り</p> <p>賞味期限 20.725</p> <p>保存方法 -18℃以下で保存して下さい。</p> <p>販売者 株式会社 かね久</p> <p>宮城県多賀城市大代3丁目8-62 電話022-349-5781</p> <p>製造者 (株) リヤード松浦</p> <p>宮城県仙台市青葉区北1丁目11-3 電話0225-93-5101</p> <p>栄養成分表示(100gあたり)</p> <p>熱量: 211kcal たんぱく質: 11.5g 脂質9.7g 炭水化物18.4g 食塩相当量1g</p>
--	--

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 checked="" 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"/> パナナ、 <input checked="" 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

馬铃薯→洗浄→トリミング→蒸し→皮分離・裏ごし→検品→冷却→成型→衣付け→急速凍結→金属検査→不良品選別→箱詰め→重量検査→製品庫					
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	