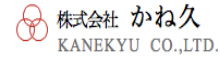


# 商品提案書



## 商品特性と取引条件

商 品 名	三陸産 大粒かきフライ						
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	300	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	かき:宮城県産	JAN コード (13桁もしくは8桁)					
内 容 量	45g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税込 (切捨)	税 率	
1ケースあたり入数	45g×10個×10トレイ(100個)×2合	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 10 c/s 最小 2合1c/s	ケースサイズ (重量)	縦 (字) × 横 (字) × 高さ (字)	41.0	27.0	19.0	重量 (%) 5.5
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 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	小売店・飲食店・惣菜店、イベント等の出展者、観光客。牡蠣好きのお客様向け。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	170~180℃の油で約6分30秒~7分30秒以上揚げてください。牡蠣の旨味がしっかり残っている為、お好みではありますがソース等は必要ないかと思われます。また特大サイズなので、バーガーやドッグにも使用できます。	
商 品 特 徴	特大サイズの三陸産牡蠣のみを使用し、牡蠣本来の旨味を残すために、弊社オリジナルの処方設計を施し、打粉・バターミックス・生パン粉にこだわりました。サクサク食感の生パン粉と牡蠣の風味を外に放出させない牡蠣好きのお客様向けの、大粒牡蠣フライに仕上がりました。※シート内左下部に通常サイズの牡蠣フライとの比較画像参照。	

## 商品写真





<small>(冷凍食品)</small>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>名 称</td> <td>宮城県産かきフライ</td> <td>賞味期限</td> <td>1年 10月 1日</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>かき(宮城県産)、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉加工品、塩、牛乳、でん粉、大豆、ふどう糖、植物性たん白/増粘剤(グアーガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む))</td> <td>保存方法</td> <td>-18℃以下で保存してください</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>450g</td> <td>凍結前加熱の有無</td> <td>加熱してありません</td> </tr> <tr> <td>凍結前加熱の有無</td> <td></td> <td>加熱調理の必要性</td> <td>加熱して召し上がってください</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>株式会社かね久 宮城県多賀城市大代3丁目8-62</td> <td>製造者</td> <td>有限会社 山田商店 宮城県石巻市塩釜町一丁目1-24</td> </tr> </table>	名 称	宮城県産かきフライ	賞味期限	1年 10月 1日	原材料名	かき(宮城県産)、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉加工品、塩、牛乳、でん粉、大豆、ふどう糖、植物性たん白/増粘剤(グアーガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む))	保存方法	-18℃以下で保存してください	内容量	450g	凍結前加熱の有無	加熱してありません	凍結前加熱の有無		加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください	販売者	株式会社かね久 宮城県多賀城市大代3丁目8-62	製造者	有限会社 山田商店 宮城県石巻市塩釜町一丁目1-24	<p>※召しあがり方 約170℃に熱したたっぷりの油に凍ったままの商品を入れ、ときどきかきながら中央で約7分半揚げてください。 ●じょうずに揚げるコツ● 油の温度は約170℃に、パン粉をひとつまみ落とし、油をたてながら油の表面に浮く状態です。 ※注意 ・しっかりと揚げたものを裏返しすると品質が変わることがありますのでご注意ください。 ・油がハネル恐れがありますので、油に入れる前には蓋は取り除いてください。 ・一度にたくさん入れたら油の量が少ないと、調理不良の恐れがあります。</p>
名 称	宮城県産かきフライ	賞味期限	1年 10月 1日																			
原材料名	かき(宮城県産)、衣(パン粉、小麦粉、小麦粉加工品、塩、牛乳、でん粉、大豆、ふどう糖、植物性たん白/増粘剤(グアーガム)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む))	保存方法	-18℃以下で保存してください																			
内容量	450g	凍結前加熱の有無	加熱してありません																			
凍結前加熱の有無		加熱調理の必要性	加熱して召し上がってください																			
販売者	株式会社かね久 宮城県多賀城市大代3丁目8-62	製造者	有限会社 山田商店 宮城県石巻市塩釜町一丁目1-24																			

**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 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 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 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

原料入荷 (5℃以下の冷蔵庫に保管) → 流水洗浄 (10℃以下/オゾン・紫外線で滅菌した海水) → 選別・異物除去 → IQF凍結 (芯温-20℃以下まで急速冷凍) → 打粉付け → バッター付け (10℃以下) → パン粉付け → 計量 → 凍結 (芯温-20℃以下まで急速冷凍) → 金属検出機 (Fe1.0mm、Sus2.0mm) → ウェイトチェッカー → X線異物検出機 (SUS線φ0.2×2~φ0.7×2mm、SUS球0.6~1.5mmφ、ガラス球2.0~7.0mmφ、セラミック球2.0~8.0mmφ) → 袋詰め → 箱詰め → 一時保管 (-20℃で保管) → 冷凍保管 (-25℃で保管) → 出荷 (-18℃以下)

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	