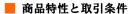
商品提案書





商 品 名	ふかひれ松前								
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			
主原料産地(漁獲場所等)	1	宮城県	JAN コ ー ド (13 桁もしくは 8 桁)	①4526176000119					
内 容 量	1)200	g ②500g	希望小売価格	税抜	¥1,200	税込(切捨) 税率 8%	¥1,296		
1ケースあたり入数	①200g ×3	OP ②500g×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)	繼(3 43 . 5	^(*) ×横(ギ)×高さ 29.0	13.0	重量(*。) 7.7		
認 証 等 (商品・工場・農場等)									
ターゲット	 売り 先 □ 外食 □ 商社・卸売 □ メーカー □ スーパーマーケット □ 百貨店 □ その他小売 □ ホテル・宴会・レジャー □ その他(右に記み→) 								
	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、通販、道の駅。BtoC: 美容・健康が気になる40代以上の女性にお薦めです。								
利用シーン (利用方法・おすすめレシビ等)	解凍してすぐ食べられます。ご飯のお供として、またお茶漬けやお酒の肴に最適です。ご自宅用、ご贈答にススメです。								
商品特徵	北海道の郷土料理の一つである松前漬に本場気仙沼産の天然ふかひれ100%を入れました。北海道産昆布と国産の人参、するめの旨味を凝縮した甘くない特製の松前漬けです。								

■ 商品写真



生産・製造工程

	松前加工:原料受入れ→原料選別成型→原材料調味液混合→熟成→袋詰め→金属探知機→出荷 ふかひれ松前加工:ふかひれの解凍→ふかひれのカット→ふかひれと松前混合→熟成→パック詰め→金属探知機→冷凍→梱包→保管→出荷										
販 売	社 名		株式会社かね久 ホームページ <u>www.kanekyu-panko.co</u>				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ー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		Е -	m a	i l	kanekyu.akiyoshi.i@gmail.com			
T	Е	L	022-353-7697		F	A	X	022-353-7698			