


商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名		海美漬 ～本場気仙沼産ふかひれ使用～					
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)	宮城県	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4949046-920575				
内 容 量	90g	希 望 小 売 価 格	税抜	¥700	税込(切捨) 税率 8%	¥756	
1ケースあたり入数	24×4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	最小	4合1	ケースサイズ(重量)	縦(字)×横(字)×高さ(字)	重量(%)	
				20.0	39.0	11.0	約3.2
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 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 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。 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・おすすめレシピ等)	解凍後、ご飯にかけるだけで海鮮丼としてお召上がりください。また酒のおつまみとしても最適です。	
商 品 特 徴	三陸産めかぶの上に、北海道産帆立貝柱と本場気仙沼産天然のふかひれを使用しました。めかぶのシャキシャキ食感が帆立とふかひれの相性が抜群、贅沢海鮮丼に仕上がりました。	

商品写真

	<p>名 称 水産加工品 02418 原材料名 めかぶ(三陸産)、帆立貝柱、みりん、昆布、醤油、ふかひれ(宮城県気仙沼産)、しょうが、食塩、ゼラチン、貝だし調味料、寒天、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ゼラチン・大豆・鶏肉を含む)</p> <p>内 容 量 1食分 賞味期限22.02.28 保存方法 要冷凍(-18℃以下)保存 製造者 株式会社 海 祥 宮城県名取市関上東二丁目6番地の1 商品のお問合せ:0120-916-006 受付時間:AM9:00~PM5:00(水・日・祝日除く) ※本品製造工場の生、卵、乳、そばを含む食品を生産しています。 栄養成分表示(製品100gあたり) 307 熱量51kcal、たんぱく質3.3g、脂質0.4g、炭水化物7.7g、食塩相当量2.1g (推定値) 4 949046 920575</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"/> かに、 <input checked="" 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 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 checked="" 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) 卵・乳・エビ

生産・製造工程

【半製品：ふかひれ煮こごり】原料入荷→解凍(10℃以下)→調味加熱→冷却(10℃以下)
 【製品：海美漬～本場気仙沼産ふかひれ使用～】半製品計量(めかぶベース、帆立、ふかひれ煮こごり)→計量→組立→包装→金属探知機(Fe1.2/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	