

商品提案書

株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD.

商品特性と取引条件

商 品 名	牛たんうま味噌切落し 仙台味噌釜神				
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)	牛たん (ニュージーランド産他)	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)			
内 容 量	500g	希 望 小 売 価 格	税抜	税込 (切捨)	税率
1 ケースあたり入数	500g×10×2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	最小	2合1	ケースサイズ (重量)	縦(※)×横(※)×高さ(※) 重量(%) 5.5
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →				

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 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 ☐ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ その他(右に記入→)
	販売先	BtoB: 本場宮城発信の牛たん商品の販売を考えている商社、中食、飲食店、小売店。 BtoC: ご自宅用焼肉の牛たんメニューとして。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あらかじめ味噌で味付処理しています。フライパン等で焼き上げ、中心部まで充分加熱してお召し上がりください。本場仙台発信の牛たん味噌漬け等の一品メニューとしてご提供ください。またサイズにバラツキがありますので、並び物の具材や小鉢などで召し上がりください。	
商 品 特 徴	仙台名物の牛たんと仙台味噌の地域コラボレーション商品。仙台味噌は宮城県内の老舗味噌店である創業明治36年、(有)今野醸造の仙台味噌釜神を使用しました。味噌漬けなのに焦げ難い商品となっています。	

商品写真

		<table border="1"> <tr> <td>商 品 名</td> <td>牛たんうま味噌切落し</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>味噌牛たん</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>牛舌(ニュージーランド産)、味噌(みりん、醤油、砂糖、清酒、還元水飴、しいたけエキス、デキストリン、胡麻、さとうきび抽出物/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>500g (500g×10P)</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2021.1.27</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍-15℃以下</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>株式会社バリエーション 仙台市若林区旭町 4丁目3-8 電話022-355-2840</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 電話022-349-5781</td> </tr> <tr> <td colspan="2">予め味付け処理しておりますので中心部まで充分加熱してお召し上がり下さい。</td> </tr> </table>	商 品 名	牛たんうま味噌切落し	名 称	味噌牛たん	原材料名	牛舌(ニュージーランド産)、味噌(みりん、醤油、砂糖、清酒、還元水飴、しいたけエキス、デキストリン、胡麻、さとうきび抽出物/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)	内 容 量	500g (500g×10P)	賞味期限	2021.1.27	保存方法	要冷凍-15℃以下	製 造 者	株式会社バリエーション 仙台市若林区旭町 4丁目3-8 電話022-355-2840	販 売 者	株式会社かね久 宮城県多賀城市大代3丁目8-62 電話022-349-5781	予め味付け処理しておりますので中心部まで充分加熱してお召し上がり下さい。	
商 品 名	牛たんうま味噌切落し																			
名 称	味噌牛たん																			
原材料名	牛舌(ニュージーランド産)、味噌(みりん、醤油、砂糖、清酒、還元水飴、しいたけエキス、デキストリン、胡麻、さとうきび抽出物/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)																			
内 容 量	500g (500g×10P)																			
賞味期限	2021.1.27																			
保存方法	要冷凍-15℃以下																			
製 造 者	株式会社バリエーション 仙台市若林区旭町 4丁目3-8 電話022-355-2840																			
販 売 者	株式会社かね久 宮城県多賀城市大代3丁目8-62 電話022-349-5781																			
予め味付け処理しておりますので中心部まで充分加熱してお召し上がり下さい。																				
アレルギ表示 (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。 <table border="1"> <tr> <td>表示義務有</td> <td> ☐ えび、☐ かき、☐ 小麦、☐ そば、☐ 卵 ☒ 乳、☐ 落花生 </td> </tr> <tr> <td>表示を奨励 (任意表示)</td> <td> ☐ あわび、☐ いか、☐ いくら、☐ オレンジ、☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、☒ 牛肉、☐ くるみ、☐ ごま、☐ さけ ☐ さば、☐ 大豆、☐ 鶏肉、☐ パナナ、☐ 豚肉 ☐ まつたけ、☐ もも、☐ やまいも、☐ りんご、☐ ゼラチン </td> </tr> <tr> <td>備 考</td> <td>(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)</td> </tr> </table>			表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生	表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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)												
表示義務有	☐ えび、 ☐ かき、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生																			
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☒ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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)																			

生産・製造工程

原料受入れ→半解凍→チョップカッター→両面スリット→袋詰め・味付け→冷蔵熟成(3日間)→検品・箱詰め→冷凍保管→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卸町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