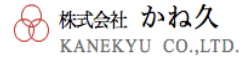


商品提案書



商品特性と取引条件

商 品 名	水晶 梅高貴						
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)	サメ軟骨 (インドネシア産) 梅 (国産)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4580059930153				
内 容 量	80g	希 望 小 売 価 格	税 抜	¥550	税込 (切捨) 税率 8%	¥594	
1ケースあたり入数	80g×100P	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 1 c/s	ケースサイズ (重量)			縦 (字) × 横 (字) × 高さ (字)	重量 (kg)
			28.0	21.0	24.0	9.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input checked="" 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 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 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	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。時短提供商品 BtoC: 30代以上の方にお薦めです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	盛り付けするだけで簡単に提供できますので、時短商品として、酒の肴、前菜に最適です。	
商 品 特 徴	本場気仙沼を要する宮城県製造の梅高貴。サメ軟骨を、さわやかな酸味の梅肉で和えました。バランスの良い味とコリコリとした食感と梅の香りが特徴です。グルコサミン・コンドロイチンが豊富に含まれたヘルシー食品。	

商品写真

<small>(冷凍食品)</small> 商品名 水晶 梅高貴	
<small>原材料名</small> 軟骨(インドネシア産)、梅肉、黒糖ブドウ糖液糖、かつお節調味液、醸造酢、醸造調味料、蛋白加水分解物、食塩/増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、V.E.1	
<small>賞味期限</small>	2022年7月13日
<small>内容量</small>	80g
<small>保存方法</small>	要冷凍(-18℃以下で保存)
<small>栄養成分表示(100gあたり)</small>	エネルギー 125cal
<small>たんぱく質</small>	2.6g
<small>脂質</small>	0.1g
<small>炭水化物</small>	28.5g
<small>食塩相当量</small>	13.6g
<small>製造者</small>	株式会社 仙台環環 宮城県黒川郡大和町宮床字大野40-2

※一度解凍した商品の再冷凍は品質を損なう恐れがありますのでお避け下さい
※解凍後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がり下さい

4580059930153

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 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 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) えび、卵、乳、あわび、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉りんご、ゼラチン

生産・製造工程

原料解凍→2mmスライス→計量→梅ダレ混合→充填→計量→加熱→冷凍→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	