

商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名	ふかひれ 毛鹿鮫 尾ビレ砕け						
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)	国産	JAN コード (13桁もしくは8桁)	無				
内 容 量	1kg	希望小売価格	税抜		税込(切捨)		税率
1 ケースあたり入数	10pc	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)	縦(字)×横(字)×高さ(字)			重量(%)
				42.0	28.0	24.0	11.5
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)						
	※印のものは、具体的な取得内容を記載 →						

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 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	外食全般。ふかひれを原料とする加工業者様。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	宴会、婚礼、仕出し。煮込み料理、スープやトッピングメニューとしてご使用頂けます。	
商 品 特 徴	国産の毛鹿鮫の尾ビレ部分のふかひれ姿が割れたり、砕けていますが、しっかりとした繊維と見た目インパクトの有る商品です。煮込み料理に最適な商品となっております。	

商品写真

毛鹿鮫 尾ビレ砕け

(冷凍食品)

商品名 ふかひれ 毛鹿尾くだけ

原材料名 ふかひれ

賞味期限 2022年9月15日 内容量 1kg

保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存)

凍結前加熱の有無 加熱してありません

加熱調理の必要性 加熱してお召し上がり下さい

製造者 株式会社 仙台珉珉
宮城県黒川郡大和町宮床字大柗40-2

栄養成分表示(100g当たり)
エネルギー 32kcal
たんぱく質 21.8g
脂肪 0.5g
炭水化物 0g
食塩相当量 0.05g

※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

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"/> がに、 <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)

生産・製造工程

①原材料受入→②解凍→③選別→④湯通し→⑤水漬け→⑥皮除去→⑦骨抜き→⑧乾燥→⑨蒸し→⑩お湯戻し→⑪水漬け→⑫計量→⑬金属探知機→⑭冷凍→⑮梱包→⑯保管→出荷

販 売 社 名	株式会社 仙台珉珉	ホ ー ム ペ ー ジ	
会 社 所 在 地	〒 981-3624	宮城県黒川郡大和町宮床字大柗40-2	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	製造部	E - m a i l	sendai-minmin@galaxy.ocn.ne.jp
T E L	022-341-8611	F A X	022-341-8612