

商品提案書

商品特性と取引条件

商 品 名	ふかひれ 吉切餃 腹ビレ						
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)	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 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	外食全般
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	宴会、婚礼、仕出し等のメイン食材としての使用。 ふかひれ姿煮、ラーメン、茶碗蒸し等のトッピングメニューとしてご使用出来ます。	
商 品 特 徴	宮城県気仙沼産の吉切餃の腹ビレです。ふかひれ本来の形を残してご使用しやすい価格帯です。コストパフォーマンスが高い商品です。商品内容量も k g (30枚~100枚)迄のサイズが有ります。 枚数在庫はお問い合わせ下さい。	

商品写真



(冷凍食品)			
商品名	ふかひれ 排翅吉切腹 35 枚		
原材料名	ふかひれ		
賞味期限	2022年9月15日	内容量	1 k g
保存方法	要冷凍 (-18℃以下で保存)		栄養成分表示(100g当たり)
凍結前加熱の有無	加熱してありません		エネルギー 94kcal
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください		たんぱく質 22.7g
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		
			脂質 0.4g
			炭水化物 0.0g
			食塩相当量 0.02g
※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