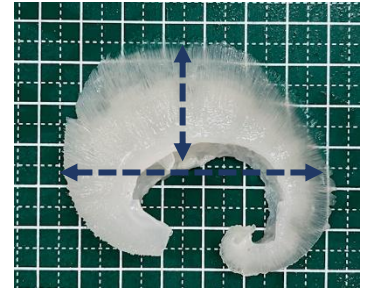
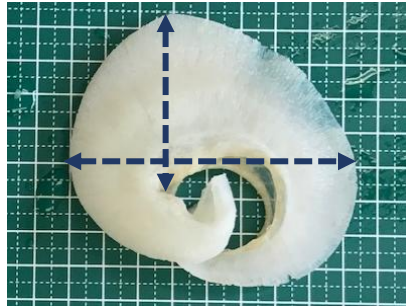
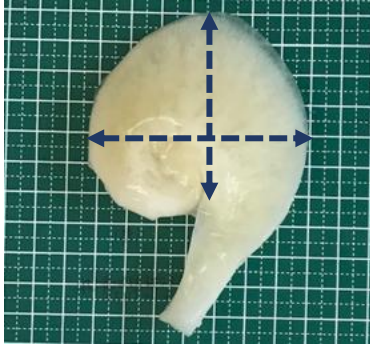


株式会社 仙台珉珉^{ミンミン}

商品一覽



吉切鮫 サイズ目安表

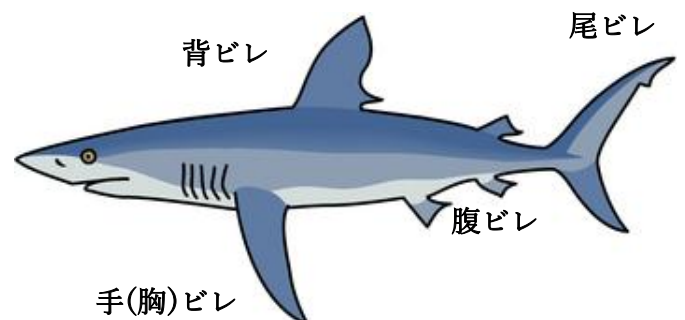


尾		
枚数	縦(cm)	横(cm)
4枚	14	15
5枚	12	15
6枚	11.5	12.5
8枚	10.5	12
10枚	8.5	11
12枚	8	10
15枚	7	9
20枚	6	8
25枚	5.5	7.5
30枚	5	7.5
35枚	5	7
40枚	4.5	6.5
45枚	4	6.5
50枚	3.5	6
60枚	3.5	5.5
70枚	3	5
80枚	3	4.5
90枚	2.5	4
100枚	2	3.5

背		
枚数	縦(cm)	横(cm)
4枚	9	17
5枚	8	16
6枚	8	15
8枚	7	13
10枚	6	12.5
12枚	6	12
15枚	5	11
20枚	4	8.5
25枚	4	8
30枚	3.5	7
35枚	3.5	7
40枚	3	6.5
45枚	2.5	6.5
50枚	2.5	6.2
60枚	2.5	6
70枚	2	5.5
80枚	2	5
90枚	2	4.5
100枚	1.5	4

腹		
枚数	縦(cm)	横(cm)
20枚	4.5	10.5
25枚	4	9
30枚	3	8.5
35枚	3	8
40枚	2	7.5
45枚	2	7.5
50枚	2	7
60枚	2	6.5
70枚	1.5	6.5
80枚	1.5	6
90枚	1.5	6
100枚	1	5.5

※鮫の個体により前後する場合がございます。



ふかひれ 吉切鮫 尾ビレ

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)	
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(キロ)
					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) <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 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
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、ふかひれステーキ等。小さいサイズは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鮫の尾ビレです。しっかりとした形と肉厚な繊維が特徴です。吉切鮫では最上級の品質でございます。商品内容量もkg(5枚~70枚)迄のサイズが有ります。 枚数在庫はお問い合わせください。	



(冷凍食品)	
商品名	ふかひれ 排翅吉切尾 50 枚
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ください
製造者	株式会社 仙台琉球 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 94kcal たんぱく質 22.4g 脂質 0.5g 炭水化物 0.0g 食塩相当量 0.04g	
<small>※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</small>	

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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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

ふかひれ 吉切鮫 背ビレ

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)	
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(φ)×横(φ)×高さ(φ) 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
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、ふかひれステーキ等。小サイズは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鮫の背ビレです。しっかりとした形と繊維質が非常にバランスの良い商品です。商品内容量もkg(5枚~80枚)迄のサイズが有ります。 枚数在庫はお問い合わせください。	



吉切鮫 背ビレ

(冷凍食品)			
商品名	ふかひれ 排翅吉切背20枚		
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)		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 80kcal
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 19.2g
製造者	株式会社 仙台琉球 宮城県黒川郡大和町宮床字大樽40-2		脂質 0.4g
			炭水化物 0.0g
			食塩相当量 0.04g
※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"/> かこ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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

ふかひれ 吉切鮫 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)		
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(寸)×横(寸)×高さ(寸)	重量(kg)
			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) <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 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
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鮫の腹ビレです。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kg(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ください。	



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"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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

ふかひれ 吉切鮫 手ビレ 40g ワンポーション

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	40g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	100pc	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(キ)
			44.0	30.0	9.0 4.8
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 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)	1枚冷凍真空です。ご使用したい時に使用したい枚数のみ解凍調理が可能です。 姿煮、ラーメン、チャーハン等のメニューでご使用いただけます。	
商 品 特 徴	宮城県気仙沼産の吉切鮫を使用。とても柔らかくなめらかな食感が特徴です。 素材そのものが柔らかい為、煮込み時間等も短時間で簡単に仕上げられます。 大きさも(10g~80g)迄と幅広く有ります。在庫確認のお問い合わせをお願い致します。	



<p>【標準食品】</p> <p>商品名 ふかひれ姿煮</p> <p>原材料名 ふかひれ、シヨウガ、砂糖、茸類、ポークエキス、オイスターソース、鶏油、しいたけエキス、卵白別(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、濃縮、カラメル色素(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</p> <p>賞味期限 2021年12月15日 内 容 量 160g</p> <p>保存方法 至冷庫(-18℃以下で保存)</p> <p>凍結前加熱の有無 加熱してありません</p> <p>加熱調理の必要性 加熱してお召上がり下さい</p> <p>製造者 株式会社 協合環境 宮城県黒川郡大和町宮家字大野40-2</p>	<p>【アレルギー表示】</p> <p>名称 ふかひれ姿煮 1枚入(160g)</p> <p>原材料名 ふかひれ、シヨウガ、砂糖、茸類、ポークエキス、オイスターソース、鶏油、しいたけエキス、卵白別(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、濃縮、カラメル色素(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</p> <p>賞味期限 2021年12月14日 内 容 量 160g</p> <p>保存方法 凍結前加熱の有無 加熱してありません</p> <p>凍結前加熱の有無 加熱してありません</p> <p>加熱調理の必要性 加熱してお召上がり下さい</p> <p>製造者 株式会社 協合環境 宮城県黒川郡大和町宮家字大野40-2</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"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)

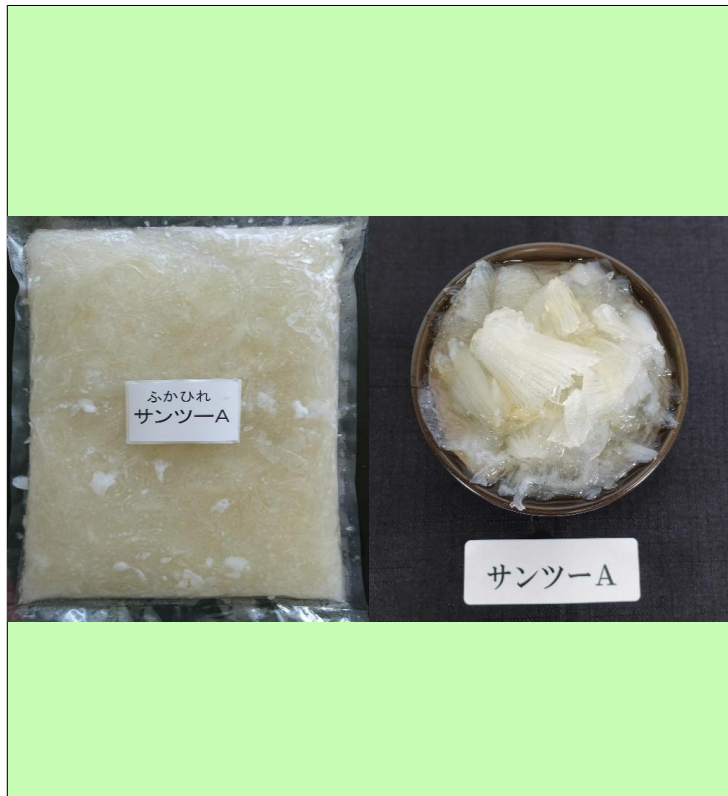
生産・製造工程

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

ふかひれ サンツ- A

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)	
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)			重量(kg)
			縦(字)	横(字)	高さ(字)	重量(kg)
			28.0	28.0	29.0	12.5
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) <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 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。スープやトッピングメニューとしてご使用いただけます。	
商品特徴	国産原料100%。糸状の繊維や形に近いふかひれをブレンドして製造しております。様々な料理に使い易いサンツ-でございます。	



(冷凍食品)			
商品名	フカヒレ サンツ- A		
原材料名	フカヒレ		
原産国	国産	内容量	1kg
賞味期限	2022年9月15日	栄養成分表示(100g当たり)	
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)	エネルギー	49kcal
凍結前加熱の有無	加熱してありません	たんぱく質	11.4g
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がり下さい	脂質	0.4g
製造者	株式会社 仙台環環 宮城県黒川郡大和町宮床字大柵40-2	炭水化物	0g
		食塩相当量	0.08g
※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"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば、 <input 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 type="checkbox"/> 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

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

ふかひれ サンツーB

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、インドネシア	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)	
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(φ) × 横(φ) × 高さ(φ)	重量(キ)	
			28.0	28.0	29.0	11.3
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 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。スープやトッピングメニューとしてご使用いただけます。	
商 品 特 徴	国産のふかひれとインドネシア産の餃のユイビー(内皮)をブレンドさせて製造しております。リーズナブルにふかひれ料理を希望のお客様にご使用いただけます。	



(冷凍食品)	
商品名	ふかひれ 徳用サンツーB
原材料名	ふかひれ、魚唇 / ポリリン酸Na
原産国	日本、インドネシア
内容量	1kg
賞味期限	2022年9月15日
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樽40-2
栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー 43kcal たんぱく質 10.1g 脂質 0.3g 炭水化物 0.0g 食塩相当量 0.07g
※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"/> かき、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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)

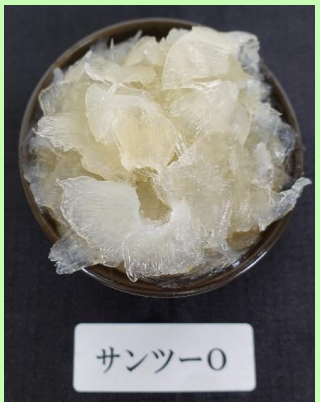
生産・製造工程

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

ふかひれ サンツーO

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)	青森県		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)	
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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(%)
					28.0	28.0	29.0 12.5
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) <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 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。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。スープやトッピングメニューとしてご使用いただけます。	
商品特徴	青森県産アブラツノ鮫の原料を100%使用。ふかひれのみで製造しております。ふかひれの形が多少、残っている状態の商品でございます。	



(冷凍食品)	
名 称	ふかひれ サンツーO
原材料名	ふかひれ (国内製造)
原 産 国	日本
賞味期限	2026年05月03日
内 容 量	1Kg
栄養成分表示 (100g当たり)	
保存方法	要冷凍 (-18℃以下で保存)
エネルギー	49kcal
たんぱく質	11.4g
脂質	0.4g
炭水化物	0.0g
食塩相当量	0.08g
冷凍前加熱の有無	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栢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	

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 checked="" type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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

サンツーフ

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)	インドネシア	JANコード (13桁もしくは8桁)	無			
内容量	500g	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	20pc	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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(%)	
				28.0	28.0	29.0
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 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。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。スープやトッピングメニューとしてご使用いただけます。	
商品特徴	インドネシア産の鮫のユイビー(内皮)とふかひれをブレンドさせて製造しております。よりリーズナブルにふかひれ料理を希望のお客様にご使用いただけます。	



(冷凍食品)	
名 称	ふかひれ サンツーフ
原材料名	ユイビー、ふかひれ、リン酸塩
内 容 量	500g
賞味期限	2026年05月07日
原 産 国	インドネシア
加 工 地	インドネシア
保存方法	-18℃以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
販売者	株式会社仙台珉珉 宮城県黒川郡大和町宮床字大柗40-2
※ 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"/> 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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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

ふかひれ姿煮 腹10～14g 中華味

商 品 名	ふかひれ姿煮 吉切腹ビレ10～14g 中華味			
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
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)		
内 容 量	50g (ふかひれ約10～14g)	希 望 小 売 価 格	税 抜	税込 (切捨) 税率
1 ケ ー ス あ た り 入 数	100pc×2合	保 存 温 度 帯	冷凍	
発 注 リ ー ド タ イ ム	D+14	販 売 エ リ ア の 制 限	○無 ○有→ 無	
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(kg)
			44.0	30.0
			9.0	10.8
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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" 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 checked="" 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、ギフト関連、百貨店			
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ボイルするだけの簡単調理。湯煎時間約5～7分。加熱後開封し、ふかひれ姿煮としてお召し上がりください。また、ふかひれ姿煮を上にかけるだけで、ふかひれ炒飯、ふかひれラーメンなど、お好みの食材と合わせお客様のオリジナル料理としてご提供ください。			
商 品 特 徴	ふかひれの本場である気仙沼産吉切鮫のふかひれを使用しました。ふかひれを1枚1枚丁寧に加工し味付けをした中華姿煮です。簡単調理で本場の高級中華をご堪能いただけます。			



(冷凍食品)	
商品名	ふかひれ姿煮腹10～14g 中華味
原材料名	ふかひれ(国内製造)、香味食用油、砂糖混合ブドウ糖果糖液糖、しょうゆ、オイスターソース、食用なたね油、チキンエキス、ホークエキス、清酒、しいたけエキス/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料 (一部に小麦・豚肉・鶏肉・ごま・大豆を含む)
賞味期限	2025年8月19日
内容量	50g
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樽40-2
栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー 98kcal たんぱく質 8.2g 脂質 4.6g 炭水化物 6.0g 食塩相当量 1.7g
※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"/> 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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ゲン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味付→⑭金属探知機→⑮冷凍→⑯梱包→⑰保管→出荷

ふかひれ 寿司ネタ味・水

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)	三陸産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無			
内容量	5g×10枚	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	24pc×2合	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	D+14	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 5甲 最小 1甲	ケースサイズ(重量)	縦(寸)	横(寸)	高さ(寸)	重量(kg)
			44.0	20.0	9.0	4180.0
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	販売先	外食全般、製造メーカー、加工メーカー
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和風の味付けがしてありますので解凍後、そのままご試食出来ます。ふかひれ寿司、茶碗蒸しや様々な料理にご使用出来ます。	
商品特徴	三陸産のふかひれを1枚1枚丁寧な技術で加工製造しております。姿煮とは別のふかひれ独自の食感が味わえます。和風の味付けも今野醸造様(宮城県)の協力により、こだわりの味付けに工夫をしております。同様の規格で味付けのない「寿司ネタ水」もご用意しております。	



(冷凍食品)		
商品名	ふかひれ 寿司ネタ味	
原材料名	ふかひれ(三陸産)、しょうゆ(本醸造)、砂糖、アミノ酸液、食塩、かつお削りぶし、さば削りぶし、混合かればし削りぶし(削り粉)、かつおエキス、かつおぶしエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1(一部に小麦・さば・大豆を含む)	
賞味期限	2025年6月28日	内容量 5g×10枚
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 34kcal
加熱調理の必要性	解凍後そのまま召し上がれます	たんぱく質 4.4g
製造者	株式会社 仙台琺瑯 宮城県黒川郡大和町宮床字大樽40-2	脂質 0.3g
		炭水化物 3.3g
		食塩相当量 2.4g
※ 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"/> 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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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ふかひれ・タレ充填→⑭真空→⑮加熱→⑯冷却→⑰ラベル貼り付け→⑱冷凍→⑲金属探知機→⑳梱包・冷凍

ふかひれ 寿司ネタ 20枚味・水

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)	三陸産(宮城)	JANコード (13桁もしくは8桁)	無		
内容量	8g×20枚	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	48pc	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	D+14	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(kg)
			28.0	28.0	29.5 10.3
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 type="checkbox"/> その他(右に記入→) <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	販売先	外食全般、製造メーカー、加工メーカー
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	和風の味付けがしてありますので解凍後、そのままご試食出来ます。ふかひれ寿司、茶碗蒸しや様々な料理にご使用出来ます。	
商品特徴	宮城県気仙沼水揚げの吉切鮫。1枚1枚丁寧な技術で加工製造しております。姿煮とは別のふかひれ独自の食感が味わえます。和風の味付けも今野醸造様(宮城県)の協力により、こだわりの味付けに工夫をしております。同様の規格で味付けのない「寿司ネタ20枚水」もご用意しております。	



(冷凍食品)	
名称	ふかひれ 寿司ネタ 20枚味
原材料名	ふかひれ(三陸沖)、しょうゆ(本醸造)、砂糖、アミノ酸液、食塩、かつお削りぶし、さば削りぶし、混合かれぶし削りぶし(削り粉)、かつおエキス、かつおぶしエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
賞味期限	2022年9月15日 内容量 20枚
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存) 栄養成分表示(100g当たり)
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
	エネルギー 34kcal たんぱく質 4.4g 脂質 0.3g 炭水化物 3.3g 食塩相当量 2.4g
※ 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断り下さい 【商品についてのお問合せ TEL022-341-8611】	

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	
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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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ふかひれ・タレ充填→⑭真空→⑮加熱→⑯冷却→⑰ラベル貼り付け→⑱冷凍→⑲金属探知機→⑳梱包・冷凍

ふかひれ 小ビレシート 30枚

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)	三陸産	JANコード (13桁もしくは8桁)	無				
内容量	30枚	希望小売価格	税抜		税込(切捨) 税率		
1ケースあたり入数	20pc/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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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(kg)
			44.0	20.0	9.0	2.4	
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 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、製造メーカー、加工メーカー
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	加熱調理にてご使用ください。茶碗蒸し等におすすめです。 ふかひれを姿を強調したスープ等にもご使用いただけます。	
商 品 特 徴	加工の難しい小さいふかひれを1枚ずつ丁寧な技術で加工製造しております。 オリジナルの味付けをされたいお客様におすすめです。(和風味タイプもあります) 1枚あたり2~3gのふかひれでございます。	



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"/> かじ、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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ゲン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解冻→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

ふかひれ ジュレ

主原料産地 (漁獲場所等)	ふかひれ (気仙沼産)		JANコード (13桁もしくは8桁)							
内容量	300g		希望小売価格	税抜		税込 (切捨)		税率		
1ケースあたり入数	300g×18pc×2合		保存温度帯	冷凍						
発注リードタイム			販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 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 (mm) × 横 (mm) × 高さ (mm)		重量 (kg)
					34.5	26.0	31.0	11.7		
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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	外食全般

利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵又は流水解凍してお好みの大ききで食べられます。前菜の付け合わせに最適です。おせち料理としてもご利用いただけます。
--------------------------	--

商品特徴	かつお風味を効かせた出汁にフカヒレ、たけのこを一緒に煮込んだ贅沢なジュレです。
------	---



(冷凍食品) ふかひれジュレ 名 称 ふかひれ加工品 原材料名 かつお(かつお、いわし、まぐろ、そうだかつお)、かつお節エキス、魚介エキス、かつおエキス、こんぶ、ふかひれ(国内産)、たけのこ、みりん/加工酒、グルタミン(増粘多糖類)、増粘剤(カラゲラン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む) 内容量 300g 賞味期限 2025.05.31 保存方法 -18℃以下で保存してください 凍結前加熱の有無 加熱してあります 加熱調理の必要性 解凍してお召し上がりください 製造者 有限会社いしんアース 東京都目黒区和町1-30-12-3F 製造所 有限会社いしんアース 羽村工場 東京都羽村市緑ヶ丘3-6-6 栄養成分表示(100gあたり) <使用上の注意> エネルギー 45 kcal 解凍後に再凍結しないでください たんぱく質 2.6g 加工に使うときは市販材料の区分に載ってください 脂 質 4.6g 炭水化物 9.1g 食塩相当量 1.7g この表示値は目安です DE, PA	
--	--

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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) えび・かに

生産・製造工程

①解凍→②計量→③調味料加熱→④混合→⑤充填→⑥真空→⑦スチーム→⑧冷却→⑨金属探知機→⑩シール貼り→⑪冷凍→⑫箱詰め→⑬保管→出荷
--

ふかひれ 餡

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)	ふかひれ (気仙沼産)	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	300g	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	300g×18pc×2合	保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム		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)	34.5	26.0	31.0
重量(kg)						11.7
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input checked="" 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 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	外食全般
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	茶碗蒸しや天心、揚げ出し豆腐など様々なメニューへのトッピングにお使いください。	
商品特徴	旨味が凝縮された餡にふかひれとたけのこを混ぜたふかひれ餡です。トッピングするだけで高級イメージの強いフカヒレメニューへ変わる商品です。	



<p>(冷凍食品) ふかひれ餡</p> <p>名 称 ふかひれ加工品</p> <p>原 材 料 名 ふかひれ(国内製造)、しょうゆ、たけのこ、香味食用油、ガラスープ、上白糖、清酒、食塩 / 糖料(加工澱粉)、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、保存料(安息香酸Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V,E)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)</p> <p>内 容 量 300g</p> <p>賞 味 期 限 2024.05.31</p> <p>保 存 方 法 -18℃以下で保存してください</p> <p>凍結前加熱の有無 加熱してあります</p> <p>加熱調理の必要性 加熱してお召し上がりください</p> <p>製 造 者 有限会社いしんフーズ 東京都目黒区原町1-30-12-3F</p> <p>製 造 所 有限会社いしんフーズ 羽村工場 東京都羽村市緑ヶ丘3-6-6</p> <p>栄養成分表示(100gあたり) <使用上の注意> エネルギー 90 kcal 解凍後再加熱しないでください たんぱく質 2.9g ナミに計るときは市区町村の区分に凝ってください 脂 質 3.9g 炭水化物 10.5g 食塩相当量 1.2g この表示値は目安です</p>	
--	--

<p>アレルギー表示(特定原材料)</p> <p>※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。</p>	
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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" type="checkbox"/> 大豆、 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input checked="" 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ゲンを扱っている場合はその旨を記入) えび・かに

生産・製造工程

<p>①解凍→②計量→③調味料加熱→④混合→⑤充填→⑥真空→⑦スチーム→⑧冷却→⑨金属探知機→⑩シール貼り→⑪冷凍→⑫箱詰め→⑬保管→出荷</p>

ふかひれ入り 松前漬け

商 品 名	ふかひれ入り松前				
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)	北海道、宮城	JAN コード (13桁もしくは8桁)			
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	1kg×6個×2合	保 存 温 度 帯	冷凍		
発注リードタイム	D+14	販売エリアの制限	○無 ○有→ 無		
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(%)
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> その他小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (<input 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	百貨店、スーパーマーケット等

利用シーン
(利用方法・おすすめレシピ等)

解凍後、お召し上がり出来ます。ご家庭でのおかずの一品やお酒のおつまみとしてお召し上がれます。解凍後はお早めにお召し上がりください。

商 品 特 徴

宮城県気仙沼産のふかひれを粗切りにし、たっぷりと加えた他では味わうことのできない松前漬けです。北海道産の昆布を使用した濃厚なタレに漬け込んだふかひれの食感をお楽しみいただけます。



名 称	ふかひれ入り松前 (しらす漬物)
原材料名	人参(国産)、ふかひれ(気仙沼産)、昆布(北海道産)、すまめ(国産)、ごま、唐辛子、酒粕(酒粕)、調味料(醤油、砂糖、酒粕、醸造酢、みりん) / 旨味料(ワイルドール)、調味料(アミノ酸)、酒精、pH調整剤、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆・いか・ごまを含む)
内 容 量	1kg
賞味期限	2025.10.13
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製 造 者	有限会社 東北いちば 宮城県仙台市泉区野田10-13-3 TEL 022-772-9188
製 造 所	宮城県多賀城市大代3-8-62
* 解凍後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。 栄養成分表示 (100gあたり) エネルギー 88kcal、たんぱく質 5.9g、 脂質 0.5g、炭水化物 14.9g、 食塩相当量 2.8g (推定値) 袋: PE, PA	

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、 <input type="checkbox"/> くるみ
表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input checked="" 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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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ゲン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検査→③→計量④混合→⑤漬け込み→⑥保管→⑦計量・パック詰め→⑧金属探知機→⑨冷凍→⑩梱包→⑪保管→出荷

ふかひれ 煮ごり

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	250g	希望小売価格	税抜	税込(切捨)	税率
1ケースあたり入数	30本	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(キg)
			44.0	20.0	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	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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→) <small>(<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)</small>
販売先	外食全般
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冷蔵又は流水解凍してお好みの大きさにカットして食べられます。前菜の付け合わせに最適です。おせち料理としてもご利用いただけます。
商品特徴	三陸産のふかひれを全体に使用。だしの効いた醤油ベースの味付けになっております。カットの仕方で食材単価の調節も可能です。 商品サイズ(縦7cm×横14.5cm×高さ2cm)



商品名	ふかひれ 煮ごり
原材料名	ふかひれ(国内製造)、ゼラチン、しょうゆ(本醸造)、砂糖、アミノ酸液、食塩、かつお削りぶし、さば削りぶし、混合かれぶし削りぶし(粉末)、かつおエキス、かつおぶしエキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、(一部に小麦・さば・大豆・ゼラチンを含む)
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	2025年07月22日
内容量	250g
使用方法	流水解凍または、冷蔵庫での自然解凍
製造者	株式会社 仙台珉珉 宮城県黒川郡大和町宮床字大野40-2 TEL 022-341-8611
※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	
栄養成分表示(100g当たり)	エネルギー 54kcal たんぱく質 12.1g 脂質 0.6g 炭水化物 0.0g 食塩相当量 1.0g

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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <input checked="" type="checkbox"/> さば、 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 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

①原材料受入→②計量→③調味液加熱→④混合→⑤冷却→⑥計量・パック詰め→⑦金属探知機→⑧冷凍→⑨梱包→⑩保管→出荷

水晶 梅高貴 (鮫軟骨 100%)

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)	三陸(宮城)	JANコード (13桁もしくは8桁)	無			
内容量	500g	希望小売価格	税抜		税込(切捨)	
1ケースあたり入数	20pc	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 5c/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) <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 checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" 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→) <small>(<input checked="" type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input type="checkbox"/> ギフト対応可能)</small>
	販売先	外食全般、スーパーマーケット
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	解冻後そのままお召し上がりください。 小鉢の一品や各食材のトッピングとしてご利用いただけます。	
商品特徴	コラーゲン、コンドロイチン、グルコサミン、健康食品の原材料として人気のある鮫軟骨をそのままお召し上がり頂ける珍味に仕立てております。吉切鮫の軟骨100%使用。さっぱりとした梅の味と抜群の食感で大変希少な高級珍味です。	



(冷凍食品)

商品名	水晶 梅高貴		
原材料名	鮫軟骨(気仙沼産)、梅肉、果糖ぶどう糖液糖、かつお節調味液、醸造酢、発酵調味料、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、B1		
賞味期限	2025年6月28日	内容量	500g
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)		
凍結前加熱の有無	加熱してあります	栄養成分表示(100g当たり)	
加熱調理の必要性	解冻後そのまま召し上がれます	エネルギー	125cal
		たんぱく質	2.6g
		脂質	0.1g
		炭水化物	28.5g
		食塩相当量	13.6g
製造者	株式会社 仙台珪 宮城県黒川郡大和町宮床字大櫛40-2		

※一度解冻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
※解冻後は賞味期限に関わらず早めにお召し上がり下さい

4580059930238

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、 <input type="checkbox"/> くるみ
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"/> さけ、 <input type="checkbox"/> ごま <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"/> 魷つたけ、 <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細断→③味付け→④計量・バック詰め→⑤金属探知機→⑥加熱→⑦冷凍→⑧梱包→⑨保管→出荷



株式会社 仙台^{ミンミン}珉珉

〒981-3624 宮城県黒川郡大和町宮床字大^{オオクスギ}櫨40-2

TEL 022-341-8611 FAX 022-341-8612