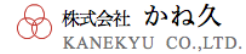


商品提案書



商品特性と取引条件

商 品 名	気仙沼産モウカザメ使用 フカフカリスピー						
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	731	消費期限		
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	サメ: 気仙沼産		JAN コード (13桁もしくは8桁)				
内 容 量	50g	希 望 小 売 価 格	税 抜		税 込 (切 捨)		
1ケースあたり入数	50g×10枚×12入*	保 存 温 度 帯	冷 凍		税 率		
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	要相談	最小	1c/s	ケースサイズ(重量)	縦(字)×横(字)×高さ(字)	重量(kg)
					24.0	36.0	5.0
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。一</small>						

ターゲット	<input checked="" type="checkbox"/> 外食 <input checked="" type="checkbox"/> 中食 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー (☑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: SDGs商品、地域発信こだわり食材のご提供を考えている商社、量販店、中食、飲食店。 BtoC: 10代~40代以上の若年層にお薦めです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	170~180℃の油で5分30秒~6分30秒程度油調してください。 そのままご当地ワンハンドフードとしてや飲食店では気仙沼産サメ定食メニューなどとして利用いただけます。 パンとの相性も良くハンバーガーとしてや、フィッシュ&チップスなどにも展開できます。
商品特徴	気仙沼産モウカザメに独自設計の衣を付けた新商品。 サメ専門の仲卸業者が目利きしたモウカザメを鮮度の良いうちに気仙沼市内で加工。サメ特有のクセがありません。 サクサク食感にハーブや香辛料のスパイスが効いており、飲食店、惣菜、催事などにオススメです。

商品写真



冷凍食品	フカフカリスピー	10枚入り
名 称	冷凍魚フライ	
原材料名	ネズミザメ寒城県産、衣(とうもろこし粉、小麦粉、食塩、その他)、とうもろこし粉(食塩、でん粉、その他)、小麦粉、小麦粉(加工)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料抽出物、パプリカ色素、(一部に小麦・乳成分を含む)	
内 容 量	500g(50g×10枚)	
賞味期限	2027年4月28日	
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存して下さい	
凍結解凍の必要性	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	
販 売 先	株式会社 かね久 宮城県仙台市若林区卸町2-6-4 Kanekyuビル	
製 造 者	株式会社 MCF 宮城県気仙沼市赤岩長巻20-4 4233	

冷凍食品	フカフカリスピースティック	10本入り
名 称	冷凍魚フライ	
原材料名	ネズミザメ寒城県産、衣(とうもろこし粉、小麦粉、食塩、その他)、とうもろこし粉(食塩、でん粉、その他)、小麦粉、小麦粉(加工)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料抽出物、パプリカ色素、(一部に小麦・乳成分を含む)	
内 容 量	500g(50g×10本)	
賞味期限	2027年4月28日	
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存して下さい	
凍結解凍の必要性	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	
販 売 先	株式会社 かね久 宮城県仙台市若林区卸町2-6-4 Kanekyuビル	
製 造 者	株式会社 MCF 宮城県気仙沼市赤岩長巻20-4 4233	

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 checked="" type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input type="checkbox"/> 卵 <input checked="" 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 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) かき、いか、そばを使用した製品を製造しています。

生産・製造工程

販 売 社 名	株式会社かね久		ホ ー ム ペ ー ジ	https://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	雁部 稔		E - m a i l	m.ganbe@kanekyu-panko.com
T E L	022-353-7697		F A X	022-353-7698