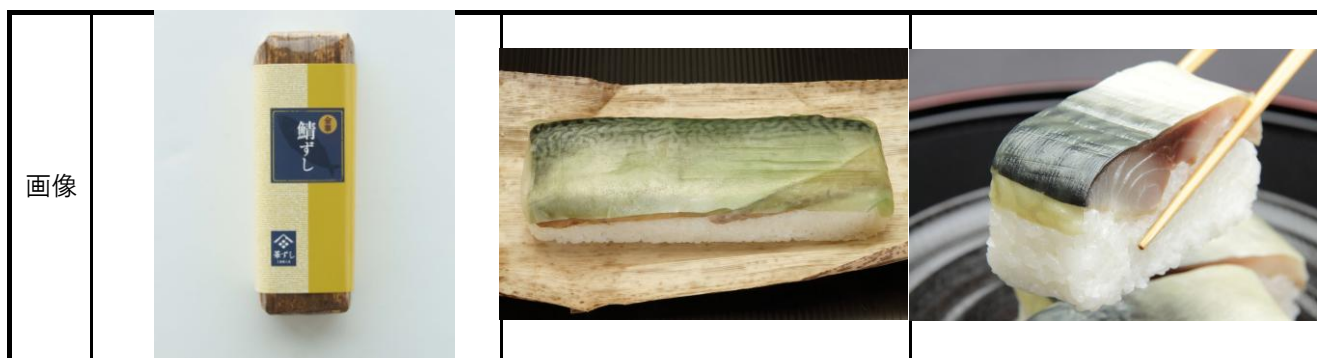


《商品規格書》

商品名	金華鯖ずし		
商品規格(内容量)	約550g		
原材料	米(宮城県)、鯖(宮城県)、醸造酢、昆布、砂糖、食塩、昆布エキス、酒、発酵調味料、酸味料、調味料(アミノ酸)、(原料の一部に大豆を含む)		
アレルギー特定原材料名	鯖、大豆		
保存方法	冷暗所10℃から20℃	流通温度帯	保冷剤・冷蔵
賞味期限	D+2	製品ロット	5本1ケースから
荷姿	発泡箱 1つ当たり(幅)37cm(奥行)27cm(高さ)11cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	約3kg

JANコード	4582529 881507	販売価格(税抜)
--------	----------------	----------



商品説明	宮城県が誇るブランド魚”金華鯖”を使用し、三陸職人の手法で仕上げました。酢によってしまりすぎた従来のメ鯖と違い、鯖の味を最大限に引き出せる”生感”を大切にし、鯖本来の旨味を味わえるように仕上げております。加えて金華鯖の特徴である、臭みを感じにくく旨味が強いジューシーな味わいを活かしております。
主な取引先	東北総合サービス・東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売)・酒類卸等仙台エアポートサービス・関西を中心とした各地市場・その他各地百貨店やスーパー
食べ方の提案	1本の鯖ずしは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。
商品取扱上の注意点	冷えすぎてしまうとお寿司が硬くなってしまいます。

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	炙り金華鯖ずし		
商品規格(内容量)	約550g		
原材料	米(宮城県)、鯖(宮城県)、醸造酢、昆布、砂糖、食塩、昆布エキス、酒、発酵調味料、酸味料、調味料(アミノ酸)、(原料の一部に大豆を含む)		
アレルギー特定原材料名	鯖、大豆		
保存方法	冷暗所10℃から20℃	流通温度帯	保冷剤・冷蔵
賞味期限	D+2	製品ロット	5本1ケースから、混載有り
荷姿	発泡箱 1つ当たり(幅)37cm(奥行)27cm(高さ)11cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	約3kg

JANコード	4582529 881514	販売価格(税抜)	
--------	----------------	----------	--

画像			
商品説明	宮城県が誇るブランド魚”金華鯖”を使用し、三陸職人の手法で仕上げました。酢によってしまりすぎた従来の〆鯖と違い、鯖の味を最大限に引き出せる”生感”を大切に、鯖本来の旨味を味わえるように仕上げております。加えて金華鯖の特徴である、臭みを感じにくく旨味が強いジューシーな味わいを活かしております。炙りの鯖ずしは、鯖の甘みが引き出されより臭みが抜けております。		
主な取引先	東北総合サービス・東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売)・酒類卸等仙台エアポートサービス・関西を中心とした各地市場・その他各地百貨店やスーパー		
食べ方の提案	1本の鯖ずしは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。		
商品取扱上の注意点	冷えすぎてしまうとお寿司が硬くなってしまいます。		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	穴子寿し		
商品規格(内容量)	約480g		
原材料	米(宮城県)、真あなご、しいたけ、醸造酒、砂糖、食塩、米酢、醤油(大豆、小麦を含む)、酒、昆布、生姜、調味料(アミノ酸)		
アレルギー特定原材料名	小麦、大豆		
保存方法	常温(冷暗所10℃から20℃)	流通温度帯	常温(季節に応じて冷蔵)
賞味期限	D+2	製品ロット	5本1ケースから、混載有り
荷姿	発泡箱 1つ当たり(幅) cm(奥行) cm(高さ) cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	約3kg

JANコード	4582529 881521	販売価格(税抜)
--------	----------------	----------

画像		
	<p>商品説明</p> <p>活〆にした天然穴子と特製煮しいたけの相性を味わう逸品。 シャリはネタの旨味を引き立てる宮城県産”ササニシキ”を使用。</p>	
主な取引先	東北総合サービス・東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売)・酒類卸等 仙台エアポートサービス・関西を中心とした各地市場・その他各地百貨店やスーパー	
食べ方の提案	1本の穴子寿しは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。 家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。	
商品取扱上の注意点	冷えすぎてしまうとお寿司が硬くなってしまいます。	

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	海老寿し		
商品規格(内容量)	約440g		
原材料	米(宮城県)、車えび、醸造酒、砂糖、食塩、昆布、米酢、わさび、(西洋わさび、洋からし) 酸味料、ビタミンC、着色料(黄4、青1)、調味料(アミノ酸)		
アレルギー特定原材料名	海老		
保存方法	常温	流通温度帯	常温
賞味期限	D+2	製品ロット	5本1ケースから、混載有り
荷姿	発泡箱 1つ当たり(幅) cm(奥行) cm(高さ) cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	約3kg

JANコード	4582529 881538	販売価格(税抜)
--------	----------------	----------

画像		
商品説明	ほんのり甘く、香り高い天然車海老を使用した贅沢な逸品。 シャリはネタの旨味を引き立てる宮城県産”ササニシキ”を使用。	
主な取引先	東北総合サービス ・ 東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売) ・ 酒類卸等仙台エアポートサービス ・ 関西を中心とした各地市場 ・ その他各地百貨店やスーパー	
食べ方の提案	1本の棒ずしは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。 家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。	
商品取扱上の注意点	冷えすぎてしまうとお寿司が硬くなってしまいます。	

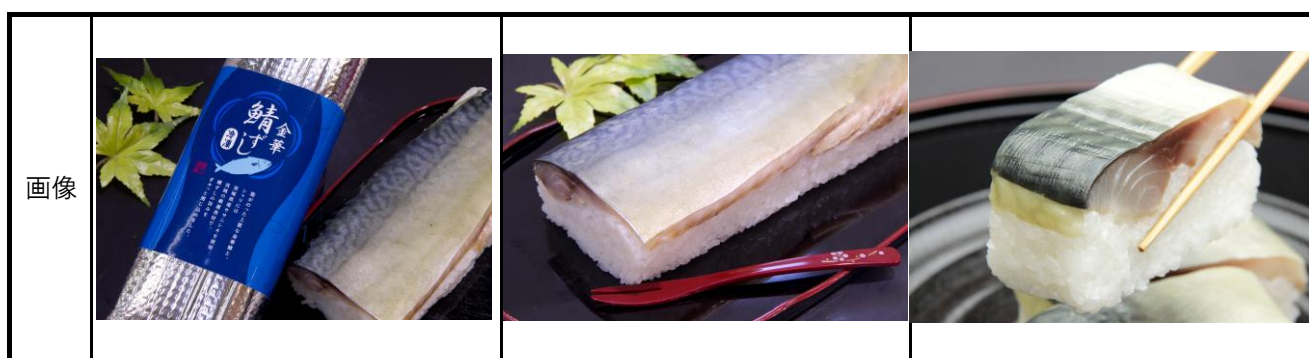
(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	金華鯖ずし -冷凍鯖ずし-		
商品規格(内容量)	約550g		
原材料	米(宮城県)、鯖(宮城県)、醸造酢、昆布、砂糖、食塩、昆布エキス、酒、発酵調味料、酸味料、調味料(アミノ酸)、(原料の一部に大豆を含む)		
アレルギー特定原材料名	鯖、大豆		
保存方法	-18℃以下	流通温度帯	-18℃以下
賞味期限	製造より60日 解凍後48h	製品ロット	5本1ケース×4合×1甲
荷姿	発泡箱 1つ当たり(幅)37cm(奥行)27cm(高さ)11cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	

JANコード	4582529 881651	販売価格(税抜)	
--------	----------------	----------	--



商品説明	宮城県が誇るブランド魚”金華鯖”を使用し、三陸職人の手法で仕上げました。酢によってしまりすぎた従来のメ鯖と違い、鯖の味を最大限に引き出せる”生感”を大切にし、鯖本来の旨味を味わえるように仕上げております。加えて金華鯖の特徴である、臭みを感じにくく旨味が強いジューシーな味わいを活かしております。
主な取引先	東北総合サービス・東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売)・酒類卸等関西を中心とした各地市場・松屋・藤崎(宮城県の百貨店)・その他各地や百貨店スーパー
食べ方の提案	1本の鯖ずしは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。
商品取扱上の注意点	解凍時、冷蔵庫にて解凍してしまうとシャリが劣化する恐れがあります。解凍は常温での自然解凍、もしくは流水解凍にて解凍ください。

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	炙り金華鯖ずし -冷凍炙り鯖ずし-		
商品規格(内容量)	約550g		
原材料	米(宮城県)、鯖(宮城県)、醸造酢、昆布、砂糖、食塩、昆布エキス、酒、発酵調味料、酸味料、調味料(アミノ酸)、(原料の一部に大豆を含む)		
アレルギー特定原材料名	鯖、大豆		
保存方法	-18℃以下	流通温度帯	-18℃以下
賞味期限	製造より60日 解凍後48h	製品ロット	5本1ケース×4合×1甲
荷姿	発泡箱 1つ当たり (幅)37cm(奥行)27cm(高さ)11cm 4合1甲 まで梱包可		
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	

JANコード	4582529 881668	販売価格(税抜)	
--------	----------------	----------	--

画像			
	<p>商品説明</p> <p>宮城県が誇るブランド魚”金華鯖”を使用し、三陸職人の手法で仕上げました。酢によってしまりすぎた従来の鯖と違い、鯖の味を最大限に引き出せる”生感”を大切にし、鯖本来の旨味を味わえるように仕上げております。加えて金華鯖の特徴である、臭みを感じにくく旨味が強いジューシーな味わいを活かしております。炙りの鯖ずしは、鯖の甘みが引き出されより臭みが抜けております。</p>		
主な取引先	東北総合サービス・東日本高速道路株式会社(宮城県の高速度路にて常時販売)・酒類卸等 仙台エアポートサービス・関西を中心とした各地市場・その他各地百貨店やスーパー		
食べ方の提案	1本の鯖ずしは2~3人で召し上がるのにちょうどいい量となっております。 家族で集まる際、また友人同士で集まる際にご利用ください。		
商品取扱上の注意点	解凍時、冷蔵庫にて解凍してしまうとシャリが劣化する恐れがあります。 解凍は常温での自然解凍、もしくは流水解凍にて解凍ください。		


(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	キハダダイスカット		
商品規格(内容量)	500g		
原材料	木肌鮭		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	D+90	製品ロット	500g4P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			
商品説明	採れたてのマグロを新鮮なままダイスカットし急速冷凍しました。		
製造加工工程	原料細断→解凍→フードミキサーにて洗浄→一時保管→トリミング→検品→細断→酸化防止剤混合 →計量パッキング→箱詰め→出荷		
食べ方の提案	生でサラダや丼がオススメです。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		


(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	天然まぐろたたき		
商品規格(内容量)	500g		
原材料	キハダマグロ(静岡産)、ピンチョウ(台湾産)、植物油脂、pH調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)、グルタミン産Na		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷蔵便
賞味期限	D+90	製品ロット	500g4P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			
商品説明	採れたてのマグロを新鮮なまま身をこそぎ、急速冷凍しました。		
製造加工工程	原料細断→解凍→フードミキサーにて洗浄→一時保管→トリング→検品→細断→酸化防止剤混合 →計量パッキング→箱詰め→出荷		
食べ方の提案	ネギトロ巻きにしたり、寿司ネタとしてお使いください。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		


(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	本まぐろ入まぐろタタキ		
商品規格(内容量)	500g		
原材料	キハダマグロ(静岡産)、本マグロ(静岡産)、ビンチョウ(台湾産)、植物油脂、ph調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)、グルタミン産Na		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷蔵便
賞味期限	D+90	製品ロット	500g4P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			
商品説明	採れたてのマグロを新鮮なまま身をこそぎ、急速冷凍しました。		
製造加工工程	原料細断→解凍→フードミキサーにて洗浄→一時保管→ドリミング→検品→細断→酸化防止剤混合 →計量パッキング→箱詰め→出荷		
食べ方の提案	ネギトロ巻きにしたり、寿司ネタとしてお使いください。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	サーモンダイスカット		
商品規格(内容量)	500g		
原材料	銀鮭(チリ産)		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	D+90	製品ロット	500g4P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			
商品説明	採れたての銀鮭を新鮮なままダイスカットし急速冷凍しました。		
製造加工工程	原料トリミング→スティック状カット→ダイスカット→計量→パッキング→急速冷凍→梱包		
食べ方の提案	生でサラダや丼がオススメです。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	養殖本鮪切落し		
商品規格(内容量)	約200g		
原材料	養殖本鮪 (スペイン産).植物油脂/ph調整剤.酸化防止剤(V. C. V. E)		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	冷凍-4℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	冷蔵 D+2	製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">商品名 養殖本鮪切落し【生食用】</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>養殖本鮪切落し【生食用】</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>養殖本鮪(スペイン産).植物油脂/ph調整剤.酸化防止剤(V.C.V.E)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>200g入 保存方法 要冷蔵</td> </tr> <tr> <td>消費期限</td> <td>2023.3.1 4℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>株式会社金市朗 EL 022-766-9679 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">栄養成分表 表示単位100g当たり</td> </tr> <tr> <td>熱量(エネルギー)</td> <td>344kcal</td> </tr> <tr> <td>タンパク質</td> <td>20.1g</td> </tr> <tr> <td>脂肪</td> <td>27.5g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>71mg</td> </tr> <tr> <td colspan="2">※この数値は、目安です。</td> </tr> </table>	商品名 養殖本鮪切落し【生食用】		名称	養殖本鮪切落し【生食用】	原材料名	養殖本鮪(スペイン産).植物油脂/ph調整剤.酸化防止剤(V.C.V.E)	内容量	200g入 保存方法 要冷蔵	消費期限	2023.3.1 4℃以下で保存	販売者	株式会社金市朗 EL 022-766-9679 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1	栄養成分表 表示単位100g当たり		熱量(エネルギー)	344kcal	タンパク質	20.1g	脂肪	27.5g	炭水化物	0.1g	食塩相当量	0.2g	ナトリウム	71mg	※この数値は、目安です。	
	商品名 養殖本鮪切落し【生食用】																														
名称	養殖本鮪切落し【生食用】																														
原材料名	養殖本鮪(スペイン産).植物油脂/ph調整剤.酸化防止剤(V.C.V.E)																														
内容量	200g入 保存方法 要冷蔵																														
消費期限	2023.3.1 4℃以下で保存																														
販売者	株式会社金市朗 EL 022-766-9679 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1																														
栄養成分表 表示単位100g当たり																															
熱量(エネルギー)	344kcal																														
タンパク質	20.1g																														
脂肪	27.5g																														
炭水化物	0.1g																														
食塩相当量	0.2g																														
ナトリウム	71mg																														
※この数値は、目安です。																															

商品説明	地中海で育った大型サイズの本まぐろを使用しています。トロと赤身をバランスよく入れたこだわりの商品です
製造加工工程	①原料解凍 ②洗浄 ③一時保管 ④トリミング ⑤検品⑥細断 ⑦酸化防止剤、油脂混合 ⑧計量⑨箱詰め ⑩出荷
食べ方の提案	生でお刺身で食べるのがオススメです。
商品取扱上の注意点	・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	キハダマグロ切落し		
商品規格(内容量)	約500g		
原材料	キハダ鮪(静岡県産)植物油脂、ph調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)		
アレルギー特定原材料名	特に無し		
保存方法	要冷蔵3℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	冷蔵 D+2	製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像		商品名まぐろ切り落し【生食用】 <table border="1"> <tr> <th>原材料名</th> <th colspan="2">栄養成分表示</th> </tr> <tr> <td>キハダ鮪(静岡県産)植物油脂、 ph調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)</td> <td>熱量(100g当り)</td> <td>106kcal</td> </tr> <tr> <td></td> <td>タンパク質</td> <td>24.3g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>脂質</td> <td>0.4g</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>500g</td> <td>炭水化物</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2024年6月30日</td> <td>食塩相当量</td> <td>0.1g</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵 3℃以下</td> <td>ナトリウム</td> <td>43mg</td> </tr> <tr> <td>製造販売者 お問い合わせ先</td> <td colspan="2">株式会社 金市朗 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1 TEL 022-766-9679</td> <td></td> </tr> </table>	原材料名	栄養成分表示		キハダ鮪(静岡県産)植物油脂、 ph調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)	熱量(100g当り)	106kcal		タンパク質	24.3g		脂質	0.4g	内容量	500g	炭水化物	0g	賞味期限	2024年6月30日	食塩相当量	0.1g	保存方法	要冷蔵 3℃以下	ナトリウム	43mg	製造販売者 お問い合わせ先	株式会社 金市朗 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1 TEL 022-766-9679			
		原材料名	栄養成分表示																												
キハダ鮪(静岡県産)植物油脂、 ph調整剤、酸化防止剤(V.C,V.E)	熱量(100g当り)	106kcal																													
	タンパク質	24.3g																													
	脂質	0.4g																													
内容量	500g	炭水化物	0g																												
賞味期限	2024年6月30日	食塩相当量	0.1g																												
保存方法	要冷蔵 3℃以下	ナトリウム	43mg																												
製造販売者 お問い合わせ先	株式会社 金市朗 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1 TEL 022-766-9679																														
<small>※栄養成分表示は、100g当りのおおよその数値になります。</small>																															

商品説明	静岡県産のキハダマグロを切落し、トロと赤身をバランスよく入れたこだわりの商品です。
製造加工工程	①原料解凍 ②洗浄 ③一時保管 ④トリミング ⑤検品⑥細断 ⑦酸化防止剤、油脂混合 ⑧計量⑨箱詰め ⑩出荷
食べ方の提案	生でお刺身で食べるのがオススメです。
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	活イカ沖漬け		
商品規格(内容量)	1本入		
原材料	するめいか(国産)、醤油、本みりん、かつお節エキス、清酒、ぶどう糖果糖液糖、柚子/調味料、 (一部にいか、小麦、大豆を含む)		
アレルギー特定原材料名	いか、小麦、大豆		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	D+365	製品ロット	1尾入り30P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード	4582529881132	販売価格(税抜)	
--------	---------------	----------	--

画像			
	<p>(冷凍食品)</p> <p>品名 魚介類加工品(しょうゆ漬)</p> <p>原材料名 するめいか(国産)、しょうゆ、本みりん、かつお節エキス、清酒、ぶどう糖果糖液糖、柚子/調味料(アミノ酸等)、糖、糖料(一部にいか、小麦、大豆を含む)</p> <p>内容量 1本入</p> <p>賞味期限 約70日</p> <p>保存方法 -18℃以下で保存</p> <p>凍結前加熱の有無 無</p> <p>加熱調理の必要性 無</p> <p>製造者 株式会社 金市朗 〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町4-8-1 TEL:022-766-9679</p> <p>※使用原料にもなるアレルギー体質の方はご注意ください。 ※生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ※解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。</p> <p>栄養成分表示(100g当たり) この製品に含まれるアレルギー物質 エネルギー 115 kcal いか・小麦・大豆 たんぱく質 11.4g 脂 質 2.1g 炭水化物 11.3g 食塩相当量 4.1g</p> <p>この表示値は、目安です。</p>		

商品説明	船上にて活きたままのイカに、自家製たれを吸わせた逸品
製造加工工程	船上にて活イカに自家製沖漬けのたれを吸わせる→冷凍→梱包
食べ方の提案	そのまま生で食べるのがオススメです。
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	ほやキムチ漬け		
商品規格(内容量)	150g		
原材料	真ほや(宮城県産)、砂糖、にんにく、還元水あめ、植物たん白加水分解物、りんご、魚醤(魚介類)、食塩、唐辛子、醸造酢、しょうが、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、酸味料、紅麴色素、パプリカ色素、ビタミンB1、(一部に大豆・魚醤(魚介類)を含む)		
アレルギー特定原材料名	大豆		
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	D+365	製品ロット	150g24P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード	4582529 881194	販売価格(税抜)	
--------	----------------	----------	--

画像			
商品説明	鮮度抜群キムチ漬け 鮮度落ちが早いほやを、水揚げしたその日にむいて、特製のキムチに漬け込み、ホヤキムチにしました。		
製造加工工程	水洗い→殻むき→冷凍パック詰め→急速冷凍→梱包		
食べ方の提案	宮城県牡鹿半島で水揚げされた新鮮な活ほやのキムチ漬けです。解凍してお召し上がりください。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	お刺身ホヤ		
商品規格(内容量)	150g		
原材料	ほや(宮城県産)		
アレルギー特定原材料名			
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍便
賞味期限	D+365	製品ロット	150g24P*2合
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	
--------	--	----------	--

画像			
商品説明	厳選されたホヤを丁寧に刺し身に仕立て上げております。新鮮さを保つために、水揚げから最短時間でパッケージングし、冷蔵状態でお届けします。		
製造加工工程	水洗い→殻むき→冷凍パック詰め→急速冷凍→梱包		
食べ方の提案	そのままでも美味しくいただけますが、新鮮なレモンの絞り汁を少し垂らすと、ホヤの海の風味を引き立て、清涼感をプラスすることができます。		
商品取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・生ものですので解凍後はお早めにお召し上がりください。 ・解凍後の再凍結・再解凍はおやめください。 ・電子レンジやお湯での解凍はおやめください。 		


(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号	090-2794-2429	担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	鰹ジャーキー		
商品規格(内容量)	約25g		
原材料	シイラ(秋田県産)、醤油、糖類(ぶどう糖、砂糖)、食塩、にんにく、ブラックペッパー、かつお節、こんぶエキス、調味料(アミノ酸)、アルコール、pH調整剤、(一部に大豆・小麦を含む)		
アレルギー特定原材料名			
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存	流通温度帯	常温
賞味期限		製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード	4582529 881682	販売価格(税抜)	
--------	----------------	----------	--

画像			
商品説明	秋田県男鹿沖で水揚げされるシイラを地元の男鹿水産高校と共同で制作しました。ハワイでは高級魚とされるシイラを独自の調法で食べやすく、ビーフジャーキーに似た味わいの中にシイラの酸味のバランスが美味です。		
主な取引先	秋田県内のスーパー、道の駅、秋田空港内の販売店		
食べ方の提案	お酒のおつまみ、晩酌のお供に相性が良いです。		
商品取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	薫焼き 鰹ほぐし		
商品規格(内容量)	110g		
原材料	薫焼き炙りカツオ(国内製造)、食塩/調味料(アミノ酸等)、酵母エキス		
アレルギー特定原材料名			
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存	流通温度帯	常温
賞味期限	D+365	製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード	販売価格(税抜)	円
--------	----------	---

画像			
商品説明	鮮度の良いかつおを薫焼きした香ばしい旨みと甘み。余分なものを加えず、素材の味を十分に引き出した逸品です。		
主な取引先	宮城県内のスーパー、百貨店にて販売		
食べ方の提案	毎日のごはんのお供に、料理のレシピの食材にオススメです。		
商品取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。		


(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	金華塩		
商品規格(内容量)	50g		
原材料	①海水(宮城県牡鹿半島) ②海水(秋田県男鹿) ③海水(秋田県男鹿)、昆布粉末(北海道産)		
アレルギー特定原材料名			
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温保存	流通温度帯	常温
賞味期限		製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)		円
--------	--	----------	--	---

画像			
商品説明	<p>①宮城県石巻牡鹿半島金華山周辺のミネラル分豊富な海水を、繰り返し煮詰めてから天日干しをする「平釜式」という昔ながらの製法で、丁寧に仕上げました。</p> <p>②秋田県男鹿半島の海水をじっくり時間をかけて平釜で仕上げたこだわりの塩です。</p> <p>③秋田県男鹿半島の塩と北海道産昆布粉末を絡み合わせた風味豊かな塩です。</p>		
主な取引先	宮城県内のスーパー、百貨店にて販売		
食べ方の提案	お魚やお肉料理のアクセントとしてお使いください。		
商品取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。		

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			

《商品規格書》

商品名	宮城県石巻産 冷凍太刀魚フィレ		
商品規格(内容量)	1k		
原材料	宮城県石巻産 冷凍太刀魚フィレ		
アレルギー特定原材料名			
保存方法	冷凍-18℃以下	流通温度帯	冷凍
賞味期限	D+365	製品ロット	商談による
荷姿			
物流	宅急便・トラック便等	荷姿重量(kg)	商談による

JANコード		販売価格(税抜)	円
--------	--	----------	---

画像			
----	--	--	--

商品説明	宮城県石巻で水揚げされた網太刀魚です。良質な太刀魚を毎朝買い付け、自社工場でフィレ加工しています。既にフィレ加工しているので扱いやすく、天ぷら等がおすすめです。
主な取引先	関西方面の飲食店、WEBでの販売
食べ方の提案	淡泊で上質な身なので、天ぷらで食べることをおすすめしております。
商品取扱上の注意点	冷凍保存

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
製造者	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
電話番号	(022)766-9679	FAX番号	(022)766-9374

(フリガナ)	カブシキガイシャ キンイチロウ		
社名	株式会社 金市朗		
住所	宮城県仙台市若林区卸町4-8-1		
担当者電話番号		担当者FAX番号	
①担当者名	渥美 幸洋	①E-MAIL	info@kin-ichiro.com
②担当者名	千葉 治	②E-MAIL	kaneshime@coda.ocn.ne.jp
備考欄			