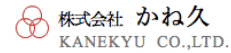


商品提案書



商品特性と取引条件

商 品 名	みやぎ深海魚フライ (通称：ノロンボフライ)						
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	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	宮城県産	JAN コー ド (13桁もしくは8桁)	4946459750126				
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	12個×6パック (72個)	保 存 温 度 帯	冷凍		税率		
発 注 リードタイム	10日	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 2合20ケース	最小 2合1ケース	ケースサイズ (重量)	縦 (字)×横 (字)×高さ (字)	重量 (g)		
				47.0	34.0	15.0	4.0
認 証 等 (商 品 ・ 工 場 ・ 農 場 等)	☐ 有機JAS ☒ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) *印のものは、具体的な取得内容を記載 → 株式会社かね久ISO9001:2015						

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☐ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☐ その他小売 ☐ ホテル・宴会・レジャー (☒ 業務用対応可能 ☐ ギフト対応可能 ☐ 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、中食、飲食店。 BtoC：20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)	約180℃で2分30秒～3分、ひっくり返して2分30秒～3分油調してください。 油調後、タルタルソースやお好みのソース、食材・具材と合わせご提供ください。 一品料理としても良いですが、ノロンボ丼やノロンボバーガーなど、ご飯とパンとの相性も良いので お客様のオリジナル料理として展開できます。	
商 品 特 徴	石巻漁港水揚げの低利用深海魚「ノロンボ」(ナカツカ)を有効活用しました。白身フライなのに外はサクサク、中具はジュシーで、しっとりとした食感。高級生パン粉を使用し、冷凍食品とは思えない仕上がりとなりました。	

商品写真





商品名 みやぎ深海魚フライ

名 称 白身魚フライ (未加熱)

原 材 料 名 ナガツカ (石巻産)、パン粉、小麦粉、
 澱粉、加工でん粉、乳化剤、イースト
 フード、V.C (一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

内 容 量 50g × 12

賞味期限 2026年9月19日

保存方法 要冷凍 -18℃以下

製 造 者 株式会社山根商店
 宮城県宮城県松島町松島字小梨屋7-16

販 売 者 株式会社かね久
 仙台市若林区卸町2丁目6-4

栄養成分表示(100g当たり) *推定値
 エネルギー115kcal、たんぱく質13.4g、脂質0.9g、炭水化物13.5g、食塩相当量0.4g

4 9 4 6 4 5 9 7 5 0 1 2 6

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	☐ えび、 ☐ かじ、 ☒ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☒ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☒ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナ、 ☐ 豚肉 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ 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) えび、卵、等

生産・製造工程

①原材料受入→②解凍→③三枚おろし→④切付→⑤計量→⑥打ち粉→⑦バターミックス→⑧パン粉付け→⑨計量→⑩トレー詰め→⑪脱気包装→⑫金属探知機→⑬梱包→⑭冷凍保管→出荷					⑩トレー詰
販 売 社 名	株式会社かね久		ホ ー ム ペ ー ジ	www.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	