

FCP展示会・商談会シート

記入日

2020年
4月1日

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3版

商品特性と取引条件

商品名	石狩鍋 (A1727)						
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 (冬)		賞味期限/消費期限	賞味期限	30日間	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	北海道、ニュージーランド、カナダ		JANコード (13桁もしくは8桁)	なし			
内容量	秋鮭切身 40gx4切、つば抜きいか100g、ポイル帆立3個、パナ貝4枚、ポイル甘えび6尾、とりごぼうつみれ3個、かに入つみれ3個、えび入つみれ3個、うどん250gx1玉、味噌たれ50gx2袋		希望小売価格	税抜	¥5,000	税込(切捨) 税率 8%	¥5,400
1ケースあたり入数	-		保存温度帯	冷凍			
発注リードタイム	7日		販売エリアの制限	○無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケースノ日 など単位も記載)	最大	要ご相談	最小	1	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)	
					22.4	29.4	5.8 1.1
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	<input type="checkbox"/> 外食 <input 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 type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) ギフト問屋様等
お客様 (性別・年齢層など)	お中元、お歳暮等の贈り物として。自家需要商品として。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	ご家族で鍋だんらん
商品特徴	北海道を代表する郷土料理のひとつである「石狩鍋」。北海道羅臼(ラウス)産の秋鮭をメインにたっぷりの海鮮素材を詰め合わせました。味噌ベースの鍋たれに、海鮮具材とお好みのお野菜を一緒に入れて一煮立ちさせお召し上がり下さい。残りたれにうどんを加え海鮮ダシの利いたスープをお楽しみ下さい。

商品写真



名称: 石狩鍋

内容量: 秋鮭切身40g×4切、パナ貝4枚、つば抜きいか100g、ポイル帆立3個、ポイル甘えび6尾、かに入つみれ3個、えび入つみれ3個、うどん250gx1玉、味噌たれ50gx2袋

賞味期限: 特約下部記載

保存方法: 解凍後(-18℃)以下で保存してください

製造者: 株式会社小樽味噌米屋 北海道小樽市高島1丁目3-4

内容量: 122kcal

エネルギー: 122kcal

たんぱく質: 12.2g

脂質: 3.6g

炭水化物: 9.2g

食塩相当量: 1.1g

この表示値は、目安です。

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	☑えび、☑かに、☑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ゲンを扱っている場合はその旨を記入)