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

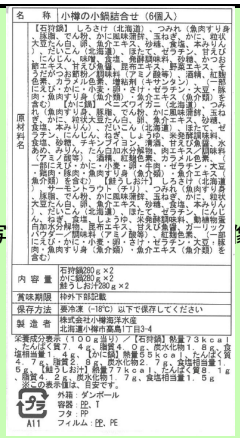
■ 商品特性と取引条件

商品名	小樽の小鍋（6個入） A11						
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	30日間	消費期限		
主原料産地（漁獲場所等）	北海道、チリ	JAN コード（13桁もしくは8桁）	4580440710289				
内容量	石狩鍋280g×2個、かに鍋280g×2個、鮭うしお汁280g×2個	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／日 など単位も記載）	最大	最小	ケースサイズ（重量）	縦(ｾﾝﾁ) × 横(ｾﾝﾁ) × 高さ(ｾﾝﾁ)		重量(ｷﾛ)	
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 →						

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→） **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）		レンジで簡単にお一人様で本格海鮮鍋をお楽しみいただけます。
商品特徴		レンジで温めるだけで、すぐに食べられる、本格海鮮鍋の詰合せです。北海道の郷土料理を代表する、濃厚な味噌味が特徴の石狩鍋に、紅ズワイガニをふんだんに使用した醤油味のかに鍋、鮭とサーモントラウトを使い出汁の風味を味わえる塩味仕立の鮭うしお汁。一人分なのでいつでもお手軽にお楽しみいただけます。

■ 商品写真

（現物の写



名称 小樽の小鍋詰合せ（6個入）
原材料名 【石狩鍋】しろさけ（北海道）、つみれ（魚肉すり身、豚脂、でん粉、かに風味調味料、玉ねぎ、かに、粉状大豆たん白、帆立貝エキス、砂糖、食塩、本みりん）、だいこん（北海道）、ほうれん草、ゴラクン、甘えび風味エキス、甘えび粉末、昆布エキス、酵母エキス、酵素エキス、しょうゆ加工品、ごま、にんじん、味噌、食塩、魚醤調味料、砂糖、かつお節エキス、甘えび粉末、昆布エキス、酵素