

【 商品規格書 】

FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

三養水産
SANYOU SUISAN CO.,LTD

商品特性と取引条件

商品名	レンジで簡単 おつまみ蒸し牡蠣				
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限	365	消費期限 *
主原料産地 (漁獲場所等)	宮城県	JANコード (13桁もしくは8桁)	4580344760045		
内容量	300g	希望小売価格(税込)	*		
1ケースあたり入数	16	保存温度帯	冷凍		
発注リードタイム	3日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→		
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ) × 重量(φ)
			55.0	38.0	20.0 約7.5kg
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input 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→				

ターゲット	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	お酒のおつまみとして、牡蠣好きな毎日忙しい働き世代の簡単調理商品。 30代から50代の女性から男性まで。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	パッケージのまま、電子レンジ調理で簡単に蒸し牡蠣が楽しめます。 パーティーなどでも贅沢に殻付き料理でもおてなし。	
商品特徴	各原材料の品質に目利きをし、シーズンでも最もおいしさと身入りが凝縮する春先時期に仕入・生産を集中させ、加熱しても身がちじみにくいのも特徴です。必要な時に必要な量だけ使う事ができる利便性と、無駄が無く365日通年安定した品質と価格で供給が可能な商品です。	

商品写真



【お召し上がり方】

- ・外袋に切り目を入れて、電子レンジで9分を目安に加熱してください。殻を削ってお召し上がりください。【購入後の注意】
- ・必ず中身の牡蠣は冷凍庫で保存してください。
- ・解凍後などは保存できませんので必ず使い切りでください。
- ・加熱後の牡蠣は必ず熱くなりますので、パッケージを触らないでください。
- ・ここに付する時は市町村の区分に従ってください。

【包装材料の材質】
外袋: PE・PA パック: ラセル・PP

＜冷凍食品＞レンジで電子レンジで簡単蒸し牡蠣

名称	冷凍殻付き牡蠣
原材料名	かき(宮城県)
内容量	300g
賞味期限	2018年5月16日
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の要	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱して召し上がりください。
加工者	三養水産株式会社 宮城県石巻市流置字家の前10-10

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かき 小麦 そば 卵 乳 落花生