

# 展示会・商談会シート（輸出版）



## 商品特性と取引条件

商 品 名	無頭甘エビ尾付き 3Lサイズ			
JAN コード (13桁もしくは8桁)	4973711010162	パッケージ	材 質	トレー : PS フィルム : PE, PA
消 費 期 限	(冷凍-18℃以下) 製造から720日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 内容量 18.0 × 29.0 × 1.5 × 204g
最低ケース納品単位	5ケース	ケース	材 質	ダンボール 入 数 36.0
発注リードタイム	5日		サイズ/重量	縦(φ) × 横(φ) × 高さ(φ) × 重量(φ) 31.0 × 40.0 × 33.0 × 7.0
保 存 温 度 帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 ( )	参考価格	<input checked="" type="checkbox"/> FOB <input type="checkbox"/> CIF	価格 2019年3月 有効期限 日本国内での 販売価格 1,330円
			*他取引条件により異なる	
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP取得予定 (2019年12月)			

原 材 料 及 び 添 加 物	原 産 地	栄 養 成 分	成 分 量 (××当たり・×××カロ リー)
甘えび	ロシア	熱量	(100gあたり) 87kcal
		たんぱく質	(100gあたり) 19.8g
		脂質	(100gあたり) 0.3g
		炭水化物	(100gあたり) 0.1g
		ナトリウム	(100gあたり) 300mg
		水分	(100gあたり) 78.2g
		灰分	(100gあたり) 1.6g
		食塩相当量	(100gあたり) 0.8g
商 品 特 徴		利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	
ロシア産甘えび（ロシア南蛮エビ）の丁寧むき身にし、大型サイズを選別して商品化しました。スキンパック加工によって、直接外気に触れることを防ぐ仕立てにしております。		刺身・寿司・サラダ等の生食用にご利用いただけます。解凍してそのままお召し上がりいただけます。	

## 商品写真

	(冷凍食品) 甘エビ無頭 3L 30尾 名 称 甘エビ (生食用) 原 材 料 名 甘エビ 内 容 量 204g 賞 味 期 限 2020年9月30日 保 存 方 法 要冷凍(-18℃以下) 加 熱 調 理 の 必 要 性 解凍してそのままお召し上がりください 原 産 地 ロシア 加 工 者 株式会社カネダイ 川口工場 宮城県気仙沼市川口町1-100
	トレー: PS フィルム: PE, EVAC 4973711010162 2936
アレルギー表示 (特定原材料)	
えび	

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	<b>株式会社カネダイ</b>		
年 間 売 上 高	65億円（2017年度）	従 業 員 数	110名（2018年6月）
代 表 者 氏 名	代表取締役社長 佐藤亮輔		
メ ッ セ ー ジ	<p>当社は、今年で創業76年目を迎えました。日頃ご愛顧いただいている「カニむき身製品」やお刺身、寿司ネタ商材として定番の「生食用各種エビむき身製品」、それに「お刺身用北寄貝」に加え、三陸・気仙沼の新鮮な海の幸を使った加工品づくりに本格的に着手しました。三陸のきれいな海からカネダイの新しい味を皆様に真心を込めてお届け出来るよう頑張っています。</p>		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="http://www.kanedai-kesenuma.co.jp">http://www.kanedai-kesenuma.co.jp</a>		
会 社 所 在 地	〒 988-0033	宮城県気仙沼市川口町1丁目100番地	
工 場 所 在 地	〒 988-0033	宮城県気仙沼市川口町1丁目100番地	
担 当 者	小野寺苑子	E - m a i l	<a href="mailto:sonoko@kanedai-kesenuma.co.jp">sonoko@kanedai-kesenuma.co.jp</a>
T E L	0226-23-1721	F A X	0226-23-5371

■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

<p>【さんま醤油煮（ゆず風味）】          原料半解凍→頭・尾カット・内臓除去→洗浄→カット→凍結→解凍→焼成（92℃4分）→調味液注液→加熱処理（120℃40分）→一晚熟成→袋入れ→ゆず果汁添加→内包装→凍結→金属探知→外包装→冷凍保管→出荷</p>
<p>写 真</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: right;">写真</p>

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	金属異物検査（金属探知機）、細菌検査、官能検査、目視確認			
衛生管理への取組	製造工程の管理	決められた製造工程に基づき管理しています。			
	従業員の管理	入社時及び継続的に衛生教育を行い、安全衛生面での知識習得に努めています。			
	施設設備と管理	定期的に工場の設備点検が行われており、こまめなメンテナンスもされています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	品質保証室 菊池京子	連 絡 先	0226-23-1721
	記 録	車内の緊急時対応手順書により対応。受入・細菌検査記録等。PL保険加入済。			