

展示会・商談会シート(輸出版)



商品特性と取引条件

商品名	まるずわいがに一本爪				
JANコード (13桁もしくは8桁)	パッケージ	材質	袋: PE, PA		
消費期限		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸)	高さ(寸)	内容量
	(要冷凍-18℃以下) 製造から730日		31.0	23.0	1kg
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
発注リードタイム	5日		サイズ/重量	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
			28.0	47.5	28.5
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 checked="" type="checkbox"/> CIF	価格有効期限	2019年12月
			*他取引条件により異なる		日本国内での販売価格
認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	HACCP (米国・EU)				

原材料及び添加物	原産地	栄養成分	成分量 (××当り×××カロリー)
まるずわいがに	ナミビア	熱量	(100gあたり) 83kcal
		たんぱく質	(100gあたり) 17.4g
		脂質	(100gあたり) 0.2g
		炭水化物	(100gあたり) 2.8g
		ナトリウム	(100gあたり) 300mg
		水分	(100gあたり) 78.2g
		灰分	(100gあたり) 1.4g
		食塩相当量	(100gあたり) 0.76g

商品特徴	利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)
まるずわいがには水揚げ後、一時間以内にボイル・凍結しており、お客様のもとに届くまで一度も解凍しておりません。そのため、鮮度の良いかこの風味をお楽しみいただけます。一本爪はかにの部位の中でも、弾力が強く、食べごたえがあるのが特徴です。	解凍してそのままサラダに加えていただいたり、加熱しても形が崩れにくいいため、フライや鍋、アヒージョなどさまざまな用途にご利用いただけます。

商品写真



商品名	冷凍まるずわいがに 蟹肉・棒肉・一本爪 2本爪・爪下・MIXフレーク・殻付										
規格	特	6L	5L	4L	3L	2L	L	M	S	SS	②
名称	冷凍赤でかに	保存方法		要冷凍(-18℃以下)							
原材料名	まるずわいがに(ナミビア・アンゴラ・ウルグアイ)			原産国名 中国・ナミビア・アンゴラ・インドネシア・ウルグアイ							
内容量	1kg			輸入者		株式会社カネダイ 宮城県気仙沼市川口町1-100 TEL0226-23-1721					
賞味期限	袋外右下部に記載										

※解凍後はそのまま召し上がりいただけます。 ※袋が破れないようにお取り扱いください。
 ※開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。
 上記規格の他、様々な商品を取り扱っております。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。
<http://www.kanedai-kesenuma.co.jp>



PE,PA

アレルギー表示(特定原材料)

かに

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	株式会社カネダイ		
年 間 売 上 高	66億円 (2018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、寿司ネタ食材として定番の「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	http://www.kanedai-kesenuma.co.jp		
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	〒	中国山東省烟台市 烟台福宝食品有限公司	
担 当 者	東北・食文化輸出推進事業協同組合 事務局	E - m a i l	info@tohoku-focus.jp
T E L	022-383-6201	F A X	022-383-6204

■ 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>【まるずわいがに一本爪】 原料受入→原料開梱→裁割→切付→剥き身→選別→グレーシング→凍結→サイズ選別→計量→内包装 →金属探知 (Fe1.5、Sus2.5) →外包装→冷凍保管 (-18℃以下) →出庫</p>
写 真
  

■ 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	社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。			