

## 商談シート

### 商品特性と取引条件

商品名	越賀手法 きんこ芋（干し芋）		
キャッチフレーズ	自然食品 海女のおやつ		
最もおいしい時期	12月～2月	賞味期限・消費期限	冷凍保存
出荷時期	12月～5月	JANコード	
主原料産地 （漁獲場所）	志摩市越賀産	主な添加物無	
希望小売価格	950		
1ケースあたり入数	25	保存温度帯	-18
出荷リードタイム	5日	販売エリアの制限	
最低ケース納品単価	1ケース	ケースサイズ（重量）	
パッケージ重量	195	パッケージサイズ	
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）	志摩市ブランド認定商品		

ターゲット	売り先 （複数可） 女性
利用シーン （利用方法・調理例等）	そのままおやつとして食べるか、すこし焼いて食べると美味しいです。4～5cmに切り炊き込みご飯にご利用ください。
商品特徴	越賀手法とは 10月に収穫後1ヶ月間熟成させます。芋を洗い皮の付いたまま45分～60分炊きます。自然に冷まします。その後適当な大きさに切り天日干しで10日間干しますと鼈甲色したきんこ芋ができます。

### 商品写真



### 一括表示シール

名称	さつま芋 加工品	
原材料名	さつま芋（輸入：三重県：越賀産）	
内容量	195g	4 982296 58018 2000
消費期限	外付記載	
保存方法	冷凍（-18℃以下 120日）冷蔵所（60日）	
製造者	松本 朋江	
販売者	三重県志摩市越賀5.44番地 有限会社 サンエイ 三重県志摩市志摩町和具769番地5	