

商談シート

商品特性と取引条件

商品名	てこね寿司（三重県の地域資源に国から法認定）		
キャッチフレーズ	簡単調理てこね寿司		
最もおいしい時期	3月上旬～8月下旬	賞味期限・消費期限	150
出荷時期	通年	JANコード	458229560220
主原料産地 （漁獲場所）	カツオ（焼津産）	主な添加物	アミノ酸等
希望小売価格			
1ケースあたり入数	30	保存温度帯	-18
出荷リードタイム	5日	販売エリアの制限	無
最低ケース納品単価	1ケース	ケースサイズ（重量）	15kg
パッケージ重量	150g	パッケージサイズ	
認証・認定機関の許認可 （商品・工場等）	地域資源認定		

ターゲット	売り先 （複数可）	スーパー・食品関連の専門店・生協
	【お客様（性別・年齢層など）】 高齢者	
利用シーン （利用方法・調理例等）	ホームパーティ等、	
商品特徴	伊勢志摩地方の郷土料理「てこね寿司」を冷凍、何時でも何処でもご飯を炊くだけで簡単に調理できます。タレには丸大豆、ビートグラニュー糖を使用、醸造酢は三重県産酒粕、大麦くろ酢をブレンドしてまろやかな味にあかもく（わかめ）をブレンドした酢飯を1人前ずつ冷凍し簡単にてこね寿司が出来ます。	

商品写真



一括表示シール

冷凍食品	
品名	かつおてこね寿司の素 / 2合炊
原材料名	鹽、醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、本味酢、アルコール、醸造酢（米、酒粕）、黒酢、昆布だし、生姜、きざみのり、食塩、調味料（アミノ酸）、着色料（カラメル）
原産地	日本 海城 太平洋中部
内容量	タレ漬かつお150g、合わせ酢100g 甘酢生姜3g、きざみのり1g
賞味期限	13.9.22
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
製造者	有限会社 サンエイ 三重県志摩市志摩町相良642-2 TEL 0599-85-0370
	
使用上の注意 開封後は、お早目にお召し下り下さい。	