

FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

商品名	兵九郎粕漬け（あこや貝柱）					
最もおいしい時期	1月～3月	賞味期限／消費期限	賞味期限	1年	消費期限	1年
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県志摩市	JANコード (13桁もしくは8桁)				
内容量	150g	希望小売価格(税込)	要相談			
1ケースあたり入数	要相談	保存温度帯	冷蔵	10℃		
発注リードタイム	要相談	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→			
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦(号) ×	横(号) ×	高さ(号)	重量(号)
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 type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input 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)	成人男女、特にお酒を召し上がる方や発酵食品を好まれる女性
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	お酒の肴はもちろん、ご飯のお友に最適です 粕は、かまぼこやきゅうりの塩もみによく合います。	
商品特徴	勾玉の形の貝柱が、神秘的で大粒です。 無添加で、秘伝の調味粕は自慢の美味しさです。	

商品写真



アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生