

FCP展示会・商談会シート



■ 商品特性と取引条件

商 品 名	乾燥アカモク				
最もおいしい時期	春頃	賞味期限／消費期限	賞味期限	365日	消費期限
主原料産地 (漁獲場所等)	伊勢志摩	JANコード (13桁もしくは8桁)	4967654910504		
内 容 量	30g	希望小売価格(税込)	オープン価格		
1ケースあたり入数	要相談	保 存 温 度 帯	常温		
発注リードタイム	営業日の3日	販売エリアの制限	●無 ○有→		
最低ケース納品単位	1cs	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ) × 重量(φ)
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" 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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	だし汁・ボン酢等に混ぜ、ご飯のお供に。ご飯の上にあかもく、鰹節、醤油をふりかけサッとお湯をかけ湯漬けに。普段のお味噌汁に入れ「あかもく味噌汁」に。人参・玉ねぎなどと一緒にかき揚げに。	
商 品 特 徴	全国的に太平洋側では今までほとんど食されてなかったが、志摩の新たな特産品として海の幸が豊富な志摩らしい食材です。生製品が多いが保存性を考え乾燥で商品化しました。	

■ 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