

外食産業向け国産水産物新商品マッチングイベント
国産水産物を使った定食、ランチ、お弁当の「おかず」の条件等（全4件）

案件No.	条 件 等
1	<p>弊社は鯖だけで10年商いをしてきました企業でございます。</p> <p>『サバのある生活を提供する』企業理念に活動して参りました。『サバの商品のことなら鯖やに聞け』を目標に外食産業や量販店様への販売を強化しております。ぜひ、皆様の商品、技術力を弊社に御貸し下さい。よろしく願いいたします。</p> <p>商品受取先エリア：全国</p> <p>商品の取扱期間：採択者と相談の上決定</p> <p>対象とする国産水産物：国産マサバなど</p> <p>導入見込顧客様：自店舗、外食様や量販店様、サービスエリアなどの売店様でのご利用</p> <p>マッチング候補様：産地証明が出せる鯖の加工食品製造会社、またはOEM依頼が出来る企業様</p> <p>提供方法：冷凍流通できる商品</p> <p>種類：国産さば使用の加工商品</p> <p>形態：個包真空袋</p> <p>保存期間：冷凍180日</p> <p>販促先：外食様や量販店様、サービスエリアなどの売店様でのご利用</p>
2	<p>「料理人がしっかり食事を作る」をコンセプトに、和食居酒屋を展開しています。豊富でバラエティに富んだメニュー作りをサポートしていただきたく、産地の皆様のご提案をお待ちしております。</p> <p>商品受取先エリア：都区内</p> <p>望ましい商品の具体例：</p> <ul style="list-style-type: none"> 居酒屋形態でお通し（小鉢）に使える食材 産地又は生産者など、商品の特定ができる食材 季節感・旬を謳える食材 産地に埋もれている、東京ではあまり出回っていない魚種や部位等、他と差別できるもの
3	<p>ショッピングセンター等のイートインコーナーで、消費者の皆様に、気軽にお召し上がりいただけるランチを提供しています。</p> <p>商品受取先エリア：関東甲信越</p> <p>種類：国産水産物</p> <p>商品形態：加熱用の1～4食分入りの個別真空包装品・センター納品 （焼魚切身、竜田揚げ等粉物、スープ具材など）</p> <p>その他：イートインコーナーという特性上、注文から提供までの時間の短さ、多様な客層へアピールできる商材が望まれます。</p>

案件No.	条 件 等
4	<p>地産地消に力を入れており、自社施設周辺地域（和歌山、兵庫、鳥取、岡山、愛媛、佐賀、長崎）の原料を希望いたします。集客イベントを開催するため、集客につながる高単価食材：カニ・あわびなどを探しています。また、シーズンメニューでのフェアに使える食材（北海道フェアなど）を探しています。</p> <p>新商品の受取先エリア：西日本各地 約 25 件</p> <p>望ましい商品の具体例：</p> <ul style="list-style-type: none"> 刺身商材 産地又は生産者など、商品の特定ができる食材 季節感・旬を謳える食材 バイキング向けの比較的低価格の水産加工品