

商品提案書

商品名	(ふりがな) ともえますかつと・ベリー-Aぶらっしゅ
	TOMOEマスカット・ベリー-Aブラッシュ

■提案者名 (ふりがな) ひろしまみよしわいなりー

広島三次ワイナリー

■提案者住所

三次市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
マスカット・ベリー-A	契約農家他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	720ml	1,110g	12c/s	瓶
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース	なし	なし	2日	宅配便

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
								○	○	○	

製造量	/日	/月	/年
	4,000本	8,000本	8,000本

物流区分	受発注	
直送	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始、冬季定休日	年末年始、冬季定休日

セールスポイント	広島県三次産マスカット・ベリーAを100%使用しています。
商品の特徴	赤ワイン用の原料を白ワインの醸造方法で仕上げた「ブラッシュ・ワイン」低温で仕上げ、発酵させていない搾りたてのブドウ果汁をブレンドすることで柔らかな甘さを加えました。マスカット・ベリーAの持つ果実味が、ブドウ本来の甘さと調和したやや甘口のロゼワインです。
製造法の特徴	ステンレス発酵を行っています。
原材料に関する特徴	市内のぶどう生産者とワイン原料用栽培契約を結び、ワイン原料用ぶどうとして、栽培(種有)を行っています。ワイナリーが、圃場を巡回し収穫時期の決定、栽培方法の指導を行っています。
取扱上の注意点	品質管理:直射日光をさけ冷暗所に保管してください。 ガラス瓶のため、お取り扱いにはご注意ください。 ブドウの成分がオリや酒石となって凝固・沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
その他特記事項	



マスカット・ベリーA(ぶどう)



醸造担当 太田



タンク室

生食用としても人気のあるベリーAの果実味を存分に愉しめるブラッシュワイン

POPデータ