

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	せとうち おにおこぜ
	瀬戸内 鬼虎魚	

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃくらはし

株式会社クラハシ

■提案者住所

福山市

■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
鬼虎魚	魚千・市場他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	250~350g	約2kg	6~7入	発砲スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース単位 輸送上のくくり	応談	刺身 翌日 加熱 翌々日	1日24時間	ムロオ・クロネコ 冷蔵対応

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○			○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○			○ ○ ○	○ ○ ○

主な原材料の漁獲時期											
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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○			○ ○ ○	○ ◎ ◎	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎				◎ ◎ ◎	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
		0.2t~1.2t	8t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <b>あり</b> ・なし 収穫~冷蔵までの時間 状況次第	受発注不可日	出荷不可日
	毎週日曜日	毎週日曜日・時化の時

(様式第2号－4(水産物))

セールスポイント	広島県で水揚げされる鬼虎魚は、里山の栄養分を含んだ汽水域の水と、それを食べに来た小エビ・小魚を食べている為、他の地域に比べよく肥えている物が多いです。
商品の特徴	旬の時期の鬼虎魚は上質な白身でざらつきが無く舌触りが良いです。旬は特に薄造りがお薦めで、唐揚げ・味噌汁も美味しいです。歩留まりの悪い魚だがアラは潮汁にすると美味しいです。皮や内臓を湯引きで食べたり捨てる所が無い魚です。
製造法の特徴	釣り・底引きが主流です。芯温まできちんと冷やし込みかけた商品です。
原材料に関する特徴	春から冬(1月頃)まで水揚げがあり、産卵期である5～6月・12～1月の水揚げが多いです。春オコゼ・秋オコゼと言われるように2回産卵前の栄養を蓄えた美味しい時期があります。浅い内湾から水深200メートルに棲息します。
取扱上の注意点	背ビレには強い毒があるので注意が必要です。 品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば2～3日程度です。 納品: 時化の場合は欠品の可能性があります。(前日確認あり)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)クロネコ便 (可) 希望する販路はホテル・外食・量販店・福祉関係で、購入者の情報が得られる形を希望いたします。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。 活かしでの対応は要相談とさせていただきます。



水揚げされたばかりの鬼虎魚



目利きのプロによる選別



毒のある剣は除去することもできます。



刺身・唐揚げ