

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち さくらだい
	瀬戸内 桜鯛

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃくらはし  
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
真鯛	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	500~1kg	約3kg	3~6尾	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
			1.2t~12t

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 毎週日曜日	出荷不可日 毎週日曜日・時化の時

<p>セールスポイント</p>	<p>真鯛は瀬戸内では本鯛と呼ばれ白身の王様です。 豊富な餌を食べ、瀬戸内海の強い潮流の中を泳ぎ回った魚は、身が引き締まり旨みが凝縮された美味しい魚に成長します。 鯛の身質・色・脂の乗りは瀬戸内の物が日本一と言われています。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>4月の産卵に向け、2～3月後半にかけて、身に栄養を蓄え脂がのります。 広島県は、山から栄養が海に流れ、プランクトンが発生し、餌となる小エビが豊富にいるのが特徴です。 小エビを沢山食べた鯛は、脂乗りがよく、旨みが強いのも特徴です。 色目も良くなってきます。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>釣り・定置物で生き締め・神経抜きした物です。 芯温まできちんと冷やし込みかけ血抜き作業が出来た商品です。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>冬場は、皮付きでしゃぶしゃぶ鍋が美味しいです！ 夏場は、霜降りで食べるのが美味しい！ 鯛は皮と身の間にゼラチン質のうまみがあり、皮付きで食べるのが旨みを味わえます。白子は天ぷら。真子は煮付けが美味しいです。捨てる所のない魚です。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>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) 活かしの場合はエア－機器を着けての運送になります。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>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。</p>



定置網の水揚げ



目利きのプロによる選別



水揚げ直後の空気抜き作業



水揚げ直後の瀬戸内 桜鯛