

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち わたりがに
	瀬戸内 渡蟹

■ 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
渡蟹	魚千・市場他

商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	200~300g	約2kg	6~10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	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
			0.4t~1.2t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 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	広島県全域で水揚げされ、餌となるエビ・貝身を沢山食べている瀬戸内の渡蟹は、非常に肉質でミソ・内子は美味です。オスの肉蟹、メスの味噌蟹と言われ時期の物は最高です。
商品の特徴	メスは12月～3月・オスは8月～11月が旬と言われ、この時期のオスの身入りは最高に良く、メスの味噌・内子は濃厚でほくほくしてともに最高です。茹で・蒸し・焼きが美味しく、蒸し・焼きはエキスが逃げないので、とても美味しく召し上がる事が出来ます。是非堪能してみてください。
製造法の特徴	刺し網、底引き網、定置網で水揚げされ氷水・氷作業が出来た物です。茹でる時は塩分2%程の沸騰した湯で25～30分茹でます。蒸す時は必ず仰向けにして30分程度蒸します。茹で過ぎると身が固くなり、味もぬけるので注意が必要です！足がモゲやすいので氷水で氷めるか、金串で氷てください！
原材料に関する特徴	瀬戸内でも広島は、里山の栄養分を含んだ汽水域であり、餌となるエビ・貝が多いことが挙げられます。食べ方は、茹で蟹より蒸し蟹の方がうまみが逃げにくいのでお勧めです。沢山出回る旬は初夏から夏。雌ガニの内子が充実し、味的に美味しい旬は秋から冬となります。
取扱上の注意点	品質管理:通常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。
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。



水揚げ直後の瀬戸内 渡蟹



目利きのプロによる選別



(上)オス・(下)メスの違い



蒸し蟹(オスの身とメスの内子)