

商品提案書

商品名	(ふりがな) ななこさんていしぼうよーぐると
	なな子さん低脂肪ヨーグルト

■提案者名 (ふりがな) さごたにかぶしがいいしゃ

砂谷株式会社

■提案者住所

広島市

■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
生乳	砂谷の 限定酪農家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	71×71×68mm	110g	20個	プラスチック クレート
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個	なし	製造日含め14日	2日	自社配送 一部委託配送

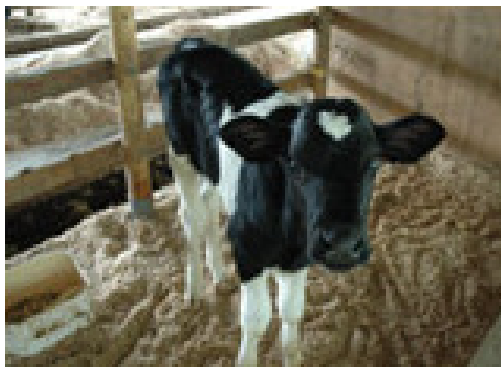
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

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	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
	256個	7,833個	94,000個

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 集乳～工場までの時間 1時間圏内 ○自社・○委託配送・○業者経由便(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	低脂肪とは思えないしっかりとした味わい！ 工場から1時間圏内の酪農家から集めた砂谷牛乳を使用しています。 7種類(腸まで届く菌含む)の菌を使用しています。
商品の特徴	じっくりと発酵することで、まろやかで上質な舌触りです。 フランスの食器を思わせるお洒落なパッケージです。 工場から1時間圏内の酪農家から集めた砂谷牛乳を使用しています。
製造法の特徴	パス釜により、時間を掛けて丁寧に殺菌しています。 国内でも希少のパス釜による殺菌です。
原材料に関する特徴	地元の気候で元気に育った牛の乳だけを使っています！ 工場から1時間圏内の酪農家から集めた砂谷牛乳を使用しています。 原料100%の無添加商品です。
取扱上の注意点	品質管理:要冷蔵10℃以下 賞味期限:製造日含め14日 衝撃等により離水します。
その他特記事項	家庭への戸配をしています(広島市内全域、山口県岩国市、広島県福山市)ホテルや店舗等での、料理の原料としてのご使用を提案いたします。 ネット販売(贈答用・宅配対応)をしています。 希望する販路として、百貨店を広げていきたいと考えております。 低脂肪ヨーグルトの概念が変わる味わいです。是非一度味わってみてください！



元気な牛を育てて元気な牛乳ができます！



地元の人を作っています



パス釜でじっくりと丁寧に煮込みます

仕新地工場
上鮮元の
げな砂谷
ました農
た低家
脂肪が
絞った
で内
にある

砂谷牛乳は1時間牛乳です