

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) うえのはらぼくじょう もつつあれらちーず
	上ノ原牧場 モッツアレラチーズ

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ かどーれ  
有限会社カドーレ

■ 提案者住所

東広島市

■ 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	自社

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	100×65×140mm	約100g	1個	ナイロンポリスタンド
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1~100個	100個	10日	7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	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
	50個	1,500個	18,000個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 : あり 製造時より常時冷蔵 直送・経由便等 : ヤマトクール冷蔵便	受発注不可日	出荷不可日
	12月末~1月上旬	1月上旬

セールスポイント	当牧場で自家飼料で大切に飼育している、ブラウンスイス牛とホルスタイン牛の乳で製造したチーズです。 日本では珍しいスイス原産のブラウンスイス牛の乳は、発酵に必要な乳糖が多く、モッツアレラチーズ作りに適しています。 ひとつひとつ手でちぎって丸める、昔ながらの技法で作っています。
商品の特徴	大きな特徴は、ミルク本来の甘みと風味がそのまま生きていることです。 輸入チーズに比べるととても繊細なので、切ってそのままカプレーゼや、サラダで食べるのがお勧めですが、ピザやグラタンなど、熱をかけるととろっとしますので、こちらも大変美味しいです。
製造法の特徴	新鮮な乳を68℃30分で低温殺菌して、乳酸菌、レンネットを添加してカードを作り、カットしてホエイを抜いた後、カードを熱い湯の中でちぎり、練り丸める昔ながらの技法で作っています。
原材料に関する特徴	当牧場で飼育している牛から搾った乳で作るフェルミエチーズ(農家を作るチーズ)です。 自家飼料からこだわり、広島県酪農協同組合より、2年連続「優良乳」を頂いています。
取扱上の注意点	賞味期限：製造より約2週間 冷蔵庫で保管。開封後は速やかにご賞味ください。
その他特記事項	ネット販売：当社ホームページ販売、千趣会 宅配：ヤマト(クール便) 一般消費者や業務用にも対応しています。 より美味しいチーズを作り、将来的に都市へ向けて販売拡大していきたいです。 主な希望としては、チーズ専門店、デパート、高級食材店です。



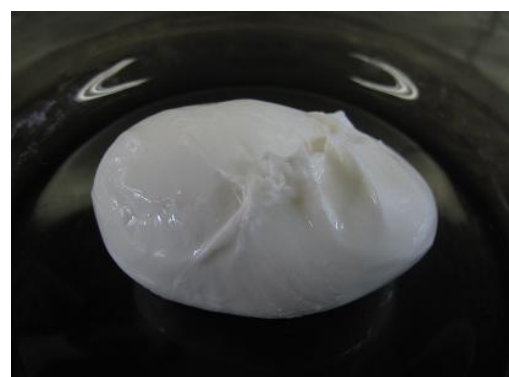
ブラウンスイス



カードの状態を確認



ちぎって丸める作業



出来立てのモッツアレラ