

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち たちうお
	瀬戸内 太刀魚

■ 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
太刀魚	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	約400g・約300g・約250g	2.5kg	6入・8入・10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	委託:ムロオ 宅配: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
◎ ◎ ◎						○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	◎ ◎ ◎	◎ ◎ ◎

漁獲量	/日	/月	/年
		51kg(4月)~2153kg(1月)	約9t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 状況次第 市場、直送	受発注不可日	出荷不可日
	毎週水曜・日曜・祝日	毎週水曜・日曜・祝日・ 時化の時

セールポイント	広島県では、高鮮度で流通される馴染みのあるお魚です。晩秋～12月頃にかけて水揚げされる物は、脂がよくのっています。多様な料理で食されており、料理と一緒にきれいな銀色の見た目も楽しんでいただけます。
商品の特徴	太い刀のような姿から「太刀魚」と呼ばれ、あっさりとした柔らかい身が特徴のお魚です。刺身にすると皮の銀色が綺麗に光り、刺身盛合せ等に加えると豪華に仕上がります。塩焼き、ムニエル、唐揚げ、煮つけにもお勧めです。
製造法の特徴	主に、巻き網漁、釣り、定置網漁で水揚げされます。中でも流しはえ縄漁で水揚げされる商品は高鮮度で提供されます。芯温まできちんと冷やし込みをかけた商品です。
漁獲等に関する特徴	広島県は河川が多くあり、里山の栄養分を含んだ汽水域が多数存在する。餌となるエビ・小魚が多いので、脂の良くのった大型の太刀魚に育てております。
取扱上の注意点	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。 納品: 時化の場合は欠品の可能性あり。(前日確認あり) ※釣りの場合、釣り針を飲んでいいる場合がありますのでご注意ください。
その他特記事項	ネット販売対応(宅配:クロネコ便) 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。



きちんと処理された瀬戸内 太刀魚



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方