

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち まるあじ
	瀬戸内 丸鯔

■ 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
丸鯔	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	1尾 約200~300g	3kg	10~15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	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)											
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
					○	○	○	○			

一般出回り時期											
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
					○	○	○	○			

漁獲量	/日	/月	/年
			3kg(3月)~3268kg(6月)

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

セールスポイント	6月の梅雨頃に産卵のために瀬戸内海へやってくる丸鰯は、備後地区にとって馴染みの深い魚です。目の前の漁場で水揚げされるため、鮮度が良い物が供給されます。
商品の特徴	6～7月の間、備後を中心に水揚げされます。この時期、水揚げ量が多く、利用しやすい価格である為、親しまれています。鮮度が良い物が水揚げされますので、刺身や寿司ネタに人気があります。夏場に向けて、南蛮漬けやフライにもオススメです。
製造法の特徴	小型巻き網(巾着網)・定置網などでの漁獲が主体です。
漁獲等に関する特徴	他産地から搬送されてくる商品と比較し、地場での水揚げ商品の為、高鮮度での供給が可能です。
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)
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 丸鰯



目利きのプロによる選別



加エイメージ



地元での食べ方