

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">せとうち ぼら</span>
	瀬戸内 鰯

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいしゃ 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
鰯	魚干・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1~2Kg	3kg	2~3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	ムロオ・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
		14kg(12月)~1405Kg(4月)	約5t

物流区分 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	
	受発注不可日 毎週水曜・日曜・祝日	出荷不可日 毎週水曜・日曜・祝日・ 時化の時

セールスポイント	沖合いで獲られる鰯は臭みが少なく、新鮮な商品は刺身や洗いにして食べられています。また、白身なので料理の幅が広く多様なアレンジが効きます。
商品の特徴	鰯は成長するごとに名前が変わる「出世魚」であり、卵は高級食材のカラスミに加工される、凄いお魚です。中でも「寒鰯(カンボウ)」「土用鰯(トヨボウ)」は、脂が乗って美味しい時期で脂が乗った鰯の洗いはとても美味しいです。もちろん、照焼きやフライも美味しいです。臭みが気になる方は、皮を取ると気にならなくなります。
製造法の特徴	鰯の漁を目的とした漁法は少なく、他の魚種を漁獲する際に同時に水揚げされる事が多いです。定置網・刺し網・巻き網などで漁獲されます。
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。餌となる有機物が多く、太った鰯が水揚げされています。
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)
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 鰯



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方