

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち はも
	瀬戸内 鱧

■ 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
鱧	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	500g~1.5kg	約3kg	約2~6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	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
					○	○	○	○	○	○	

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
				○	○	○	○	○	○	○	○

漁獲量	/日	/月	/年
			1.2kg(2月)~1800kg(7・10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	ここ数年の間に広島県を含む、瀬戸内海での水揚げが増えており、サイズ選別された物が安価で流通することが増えました。
商品の特徴	雨水を飲んで美味しくなると言われ、梅雨の時期からよりおいしくなります。大きくなるものもありますが、500g～1.5Kgサイズが美味しいサイズ。骨切りをしないと食べられない魚ですが、味は繊細で甘味があります。鮮度の良い状態から調理すると、ふわっと華が開いたような見た目になり、味だけではなく、目でも楽しむことができます。
製造法の特徴	底引き網漁法・釣りが主流です。 活き締めし、芯温まできちんと冷やし込みかけた商品です。
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為、餌となるエビ・小魚が豊富にあり、良質な白身に育てられています。骨切りの間隔は狭い方が口に当たりやすく、サイズが大きくなるにつれ、骨が硬くなるので技術が必要になります。
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) ※釣り物の場合、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。



水揚げ後の陸上生簀



目利きのプロによる選別



骨切りイメージ



地元での食べ方