

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち かきご
	瀬戸内 笠子

■ 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
笠子	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100~200g	約2kg	約12尾前後	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

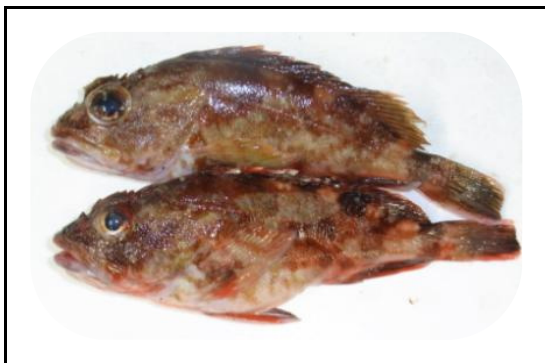
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
			○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
			131kg(2月)~1326kg(6kg)

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	瀬戸内海に春を告げる魚の一つ。 広島県では「ホゴメバル」と呼ばれ親しまれています。 色目がきれいなので、料理も明るく映えます。
商品の特徴	“ホゴメバル”と呼ばれるように、煮付けにするとメバルに匹敵するほど旨味があると言われています。 水揚げ時期は、9～11月、3～5月。中でも、11～12月の身がしまった冬と産卵前の1～2月は、脂がのって美味しくなります。 主に煮付けで食べられており、味噌汁にして食べると出汁が出て美味しい唐揚げも人気があります。大型の物は刺身・薄造りにお勧めです。
製造法の特徴	建て網漁、ごち網漁(底引に似た網を引いて獲る漁法)が主流です。 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、餌となる小魚が豊富にあり、旨味のある笠子に育っております。
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。



きちんと処理された瀬戸内 笠子



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方