

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">せとうち あかえい</span>
	瀬戸内 赤エイ

■ 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
赤エイ	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5~6Kg	5~6kg	1~2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)											
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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○							

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	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
			62kg(1月)~1008Kg(5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

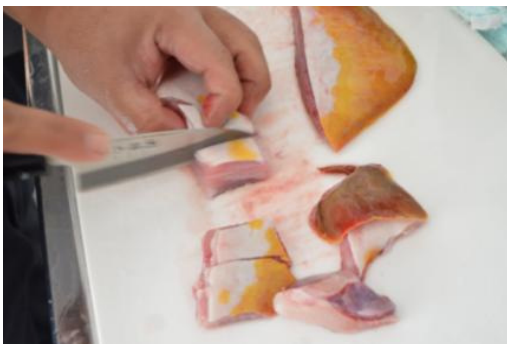
セールスポイント	瀬戸内のアサリなどを沢山食べて、旨みの深い商品に育っています。日持ちするため、サメ等と同じように三次や庄原などの山間部でよく食べられていました。
商品の特徴	1～2月が一番肥えており、食べごたえがあって美味しい時期です。軟骨魚の為、鰭の部分の骨は柔らかく、調理して身と一緒に食べれます。カルシウム・コラーゲンが豊富な魚です。食べ方は、煮付け・唐揚げ・味噌汁などで、鮮度の良い物は刺身も可能です。
製造法の特徴	底曳網・はえ縄などで漁獲されます。
漁獲等に関する特徴	広島県は河川が多くあり、里山の栄養分を含んだ汽水域が多数存在する為、餌となるアサリなどが多いので旨みのある商品が供給できます。水揚げ市場直送で、商品のクセとなる匂いの少ない商品が供給できます。
取扱上の注意点	尾鰭に毒のある棘があります。切り取られた商品を出荷の予定ですが、まれに棘が残っている場合がありますので注意が必要です。 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。



尻尾に毒を持った長い棘が有り、刺されると腫れるので切り落としています。



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方