

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしま れもん さーもん
	広島レモンサーモン

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ すいしん

株式会社 水信

■提案者住所

広島市



■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
トラウトサーモン (ドナルドソン系)	中森水産(海面) ヒラト産業(淡水)

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	1,0kg~3,5kg	5尾約10kg希望	1尾~10尾	発泡スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1尾から対応	応談	刺身3日、加熱3日	発注翌日	委託(ムロオ等) 宅配便

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
			○	○	○	○	○	○			

出荷量	/日	/月	/年
	650kg	13,000kg	40,000kg

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 活き×後すぐ 直送	受発注不可日	出荷不可日
	特になし	市場休日応談

セールスポイント	海外から輸入のサーモンが多い中、消費者ニーズに合った大型のサーモンを広島県内で生産し出荷できる体制を作りました。若い人達にも食べやすい様、給餌時に広島産レモンを配合し魚の臭みを少なくしました。お店での歩留りが上がるよう(低単価の追及)また魅力的なオレンジ色の身となるよう大型サーモンを作る努力をしました。また、県外出荷もできるよう加工体制も整えました
商品の特徴	阿多田島から広島市場まで運搬船にて40分、活魚で輸送し市場で水槽に活かしお客様の要望に添って活きメして出荷しています。瀬戸内の魚と同様に歯ごたえ、弾力があり魚臭さがほとんどありません。卵から成魚まで広島県内の業者で行いトレーサビリティの面でも安心です。
製造法の特徴	ドナルドソン系という系統の魚を育成しています。フルーツ魚として広島県産レモンを給餌しています。レモンサーモンとして広く深く流通させるためには末端ニーズが重要であり大型のサーモンはまさに末端ニーズそのものです。この事業については、広島県知事より経営革新計画の承認をいただいております。
漁獲等に関する特徴	広島県の北広島町にて1000m超級の山々から大暮川に注ぎ込む冷たく清らかな水で生まれた卵はその豊かな水の力をかりて育成され、広島県南西部 厳島の南に浮かぶ阿多田島へ場所を移し大きく育っていきます。育成漁場から広島の市場まで近く、高品質で高鮮度のまま食卓へお届けすることができます。
取扱上の注意点	漁場で水揚げ後、活魚で40分間運搬し市場の活魚水槽に搬入。お客様のご注文に合わせて活メ、血抜きを行って氷づめにて出荷しますので高鮮度のまま、お届けできます。生鮮用鮮魚介類の保存基準10℃以下を順守しています。
その他特記事項	広島県を日本一のサーモン生産県にしたい。そうなるために生産者を広げていく努力も必要になります。広島県においても養殖業者の数は年々減少し、魚価の低落と不安定さにより漁業者の将来経営の見通しができていません。現在阿多田島漁協様の全面協力の中、サーモンの養殖にとりくんでおり、成功事例が島の活性化につながればもっと良い事だと考えております。



出荷前の網寄せ



阿多田島のサーモンイカダ



魅力的なオレンジ色の身



今シーズン最大3.76kg