

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) くらはじまのちりめん
	倉橋島のちりめん

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ いしのすいさん  
 有限会社 石野水産

■提案者住所

呉市

■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
カタクチイワシ、食塩	有限会社石野水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
要相談	35mm以下	40g~80g	要相談	カップ、袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
要相談	無	60日	中2日	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
	500個	10,000個	20t売り切れ次第終了

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間1.5時間(水あげ後加工製品化するため) 宅配便 ヤマト運輸 (呉市自社工場～配送先)	受発注不可日	出荷不可日
	無	無

セールスポイント	昭和5年に石野吉左衛門創業した広島県最南端の網元です。3代目が、安芸海域でも先駆けてイワシ網漁から、ちりめん専用ラインの導入を行いました。抜群の鮮度のちりめんを長年の経験と、新しい設備を導入する事で商品化。地域色豊かで、産直の高品質を伝えるパッケージ、販促ツール等を用いて、顧客に対するPRをおこない、多くのリピーターを獲得しています。
商品の特徴	鮮度の良さを活かした、旨みの輝く抑えめの塩加減、素材本来の味風味を活かし、食品添加物不使用で安心できる商品です。音戸ちりめんがよく知られているが、ほとんどは倉橋島で水あげられている為、倉橋島と記載。他の生産者と、将来的に連携し倉橋島ブランドの確立を目指しています。
製造法の特徴	自社船で漁獲した鮮度抜群のちりめんを自社工場に水揚げ。天然水で洗浄後に専用釜に投入しボイルして乾燥ラインへ。選別については色彩選別機を用いており、パック詰までの作業工程は最短で2時間程度です。 料理通信 お宝食材選定商品(全国各地の産品数百品の中から数品が選定)
漁獲等に関する特徴	広島県安芸海域のイワシ網漁(呉市保健所 水産加工品営業施設認定)安芸海域は瀬戸内の中でも穏やかな海域であり、ちりめんがやさしく育まれます。ちりめん専用漁網を使用しているため、魚質が保てます。漁獲後は、氷を使用し冷却して加工場に運搬船で運搬します。
取扱上の注意点	要冷蔵 賞味期限 60日
その他特記事項	「食卓に笑顔を」が創業者以来の理念です。店頭での試食、リーフレットの配布などによる販促を希望します。



ちりめん漁巻きあげの様子



代表取締役社長 石野初吉



1匹ずつゆでられ、乾燥、1匹ずつかごに取り上げられ選別へ



商品イメージ キャッチコピー