

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せらふるーる はにーびーなす
	SeraFleur ハニービーナス

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃせらあぐりぱーく

株式会社セラアグリパーク

■提案者住所

世羅郡世羅町

■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
ハニービーナス (葡萄)	世羅ブドウ 生産組合

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	① 360ml	680g	6本/1ケース	ガラス瓶
	② 720ml	1,100g		
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ケース	① 500本/年 (3ケース以上は追加送料) ② 1,000本/年 (3ケース以上は追加送料)	なし	2日	自社便 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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
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
								○	○		

製造量	/日	/月	/年
	① 3,000本	6,000本	6,000本
	② 3,000本	6,000本	12,000本

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始 12月3日は火、1月2日は火水	年末年始 12月3日は火、1月2日は火水

セールスポイント	当社のワインは、全て世羅町産のブドウを使用しています。 このワインの原材料は、広島生まれの葡萄である「ハニービーナス」を使用しています。 「ハニービーナス」を使用したワインは、全国的に稀です。
商品の特徴	「SeraFleur ハニービーナス」は、桃やライチなどのフルーティーな香りと、酸味少なく優しい味わいの甘口白ワインです。 デザートワインとしてだけでなく、クリーム系のソースを使用した魚などと合せてお楽しみください。 世羅町に咲き誇る花をラベルにあしらひ、華やかな街で造られるワインを表現しています。
製造法の特徴	素材本来の味わいを楽しむため、補糖や補酸を行っていません。 また、ろ過などを最小限にし、品種の特徴を大切にしています。
原材料に関する特徴	原料である「ハニービーナス」は、世羅ブドウ生産組合のみから買い入れてワインを製造しています。 醸造用として生産してジベレリン処理を行わず、根域制限の考えを基本とした棚栽培を行っています。 世羅ブドウ生産組合とは、圃場巡回や集会等で連携を密にしています。
取扱上の注意点	冷暗所の保管をお願いします。 ガラス瓶の取扱いに、ご注意ください。 果実の成分が沈殿することがありますが、品質には全く問題ございません。
その他特記事項	お電話、ホームページ等からもご購入いただけます。 ( <a href="http://www.serawinery.jp">http://www.serawinery.jp</a> 検索:セラ, ワイナリー) 製造量が限られているため、お客様と近い売り場での販売を希望します。 ワインを通じて、世羅の魅力(気候風土, 果樹栽培, 観光の賑わい)が伝わることを期待します。



世羅ブドウ生産組合のブドウの圃場



たわわに実るハニービーナス



ワインの醸造室



醸造長 行安 稔