

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち めいたがれい
	瀬戸内 目痛鰈

■ 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
目痛鰈	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100~150g	約1kg	8尾前後 10~15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
1ケース単位	要相談	刺身 翌日 加熱 翌々日	2日48時間	ムロオ・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			
○	○									○	○	○	○	○

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
			3kg(8月)~803kg(11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	広島県では、「メダカレイ」という愛称で呼ばれている「目痛鰈」。高鮮度の場合は刺身で味わうことが出来、白身のこりとした食感を楽しむことが出来ます。
商品の特徴	目の間に刺(痛い)があることや、板の上に目があるように見える事から、「メイタガレイ」と呼ばれる。11～5月に水揚げがあり、底引き網が行われる冬場の水揚げが多い。1尾150～200gの商品を供給いたします。大型のものは、唐揚げ、煮つけ、鮮度が良いものは刺身にすると美味しいです。
製造法の特徴	底引き網漁法が主流です。魚体の芯まで冷やし込みかけ活き締め作業がきちんと出来た商品です。
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、餌となるエビ・小動物等が豊富にあり、太ったメイタガレイに育っております。人によっては皮に臭みを感じる場合もあり、黒い皮をはいで煮つけにすると気にならなくなります。
取扱上の注意点	品質管理: 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(宅対応)クロネコ便 (可) 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目痛鰈



目利きのプロによる選別



水揚げ後の船生簀



新鮮で大きな物は5枚おろして刺身にも