

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち まごち
	瀬戸内 真鯛

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃ 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
真鯛	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500g~1, 2kg	約2kg	2~4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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
◎ ◎ ◎	◎ ◎ ○	○ ○ ○									○ ○ ○

出荷量	/日	/月	/年
			75kg(10月)~631kg(3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	釣りや建て網漁で漁獲されるものは活魚や、生き締めで入荷するため、鮮度が良く、刺身用として使うことが可能です。刺身は薄造りにすると、食感が良く美味しいです。
商品の特徴	産卵期は5～6月で大型サイズの水揚げが増えるので、お刺身に利用しやすいサイズの物が水揚げされます。また、身がふっくらとしており、煮つけも人気があります。冬場に漁獲されるものはよく太り、鍋に入れると身の食べ応えとダシの深い味わいが楽しめます。両頬にある丸い身はコチの頬身といって、その味は絶品と言える美味しさがあります。
製造法の特徴	底引網漁、釣り漁、建て網漁などが主流です。魚体の芯まで冷やし込みかけた商品です。
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。餌となるエビや小魚が豊富にあり、良質な白身魚に育っております。
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) ※釣り物の場合、釣り針を飲んでいいる場合がありますのでご注意ください。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)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真鯛



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食仕方