

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち なまこ
	瀬戸内 海鼠

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいしゃ 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
海鼠	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	100~200g	約1kg	3~5匹	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	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
		5kg(12月)~5633kg(2月)	約16t

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	広島県のナマコは、青っぽい海鼠(以下青海鼠)が主流です。青海鼠は赤海鼠に比べ、磯の香りがきつなく万人受けの海鼠です。
商品の特徴	一般的に、赤海鼠の方が高値で取引されるが、瀬戸内は青海鼠の漁獲が多い為、広島県では青海鼠も人気があります。身はこりこりとした食感が特徴で、薄くスライスし酢で食べる海鼠酢が人気です。お好みで、大根おろし、ゆず(など柑橘)を和えるのもお勧めです。赤海鼠と、青海鼠で生息している場所が異なるため、水揚げ量に差が出ます。
製造法の特徴	潜水漁、底引き網漁が主です。人が潜り底にいる海鼠を獲っていきます。県内でナマコを専門に獲る漁師が少ないため、入荷量は少ないです。
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、砂・泥地の有機物を含んだ餌を豊富に食べ育っています。周りにぬめりがあるので軽く洗い、内臓に砂や泥を含んでいますので、内臓の砂を出してから調理を行うのがポイントです。
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海鼠



目利きのプロによる選別



水揚げ後の船生簀



地元での食仕方