

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやじまかき ごくせんひめ
	宮島かき「極鮮姫」

■提案者名 (ふりがな) ひろしますいさん かぶしきかいしゃ
 広島水産株式会社

■提案者住所
 広島市

■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
かき	大野水産(有) 等

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	12~14g	500g	10	P.Pパック
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	要相談	5日(生食) 6日(加熱)	2日	市場渡し

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
○	○	○	○	○						○	○

出荷量	/日	/月	/年
	1トン	30トン	210トン

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 ありし 収穫～冷蔵までの時間 約1時間 市場	受発注不可日	出荷不可日
	12/30~1/5	12/30~1/5

セールスポイント	広島県立総合技術研究所水産海洋技術センターで開発された高鮮度保持技術をいち早く取り入れ、細かなフレーク状の海水氷をむき身直後から一貫して使用して、直ちに0℃付近まで冷却することで、剥きたての鮮度で消費地までお届けする徹底的に鮮度・品質・味にこだわった商品。
商品の特徴	徹底的に鮮度・品質・味にこだわり、大きさは中粒サイズ(約12~14g/粒)を選別しむき身から最終製品まで一切真水を使用せず、なお且つ、無水状態で製品出荷するので、余分な水分を吸う事が無く、剥きたての美味しさを楽しめます。「極鮮王」基準の製品で、「王」(大粒15g以上)に対して「娘」(中粒12~14g)ということで、「極鮮姫」と命名しました。
製造法の特徴	毎日、海水氷を詰めた専用クーラーボックスを生産者に供給して、かき作業場でのむき身作業から原料を素早く冷却することで、鮮度低下に寄与する細菌等の増殖を抑そのままの状態、工場に搬入。剥きたての鮮度のままパック詰めして出荷。
漁獲等に関する特徴	広島市の太田川、山口県の小瀬川、今津川、世界遺産、宮島の原生林からの豊富な栄養塩の恵みを受ける良好な漁場(西部海域)で水揚げされた、風味豊かで濃厚な味わいが特徴な、鮮度・身入り共にトップ品質のむき身かき。「広島プレミアムトップかき」(全生産量の約0.3%の高品質で希少なかき)に認定(平成26年11月)
取扱上の注意点	品質管理: 5℃以下 賞味期限: 5日間(生食)、6日間(加熱)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応): あり 希望する出口: 高品質の商品を求めている業務筋・量販店 商品への期待: 高品質のかきを広島を初め、全国に拡販していきたい。 お客様との約束: 高鮮度、高品質の剥きたての美味しさをお届けします。



海水氷で冷却されたむき身(専用クーラーボックス)



生産者(大野水産(有)、寺西社長)



専用の製氷機により作られた海水氷(フレーク状)



海水氷入りクーラーボックスの保管冷蔵庫