

商品提案書

商品名	(ふりがな) いりこやあわたの ちりめん
	いりこ屋栗田のちりめん

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ あわたすいさん

有限会社 栗田水産

■提案者住所

江田島市

■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
カタクチイワシ稚魚 ・食塩	有限会社 栗田水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
要相談	15mm以下	50g	要相談	カップ
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
要相談	要相談	90日	3日	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	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
			4500kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 5時間 直送	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝祭日	土日祝祭日

セールスポイント	昭和56年3月、個人から有限会社粟田水産へと法人化しました。 漁獲したカタクチイワシの稚魚が新鮮なうちにと加工場へ運びます。 ボイルから半乾燥まで自動化されており、吹上乾燥機で仕上げ乾燥します。 乾燥させたちりめんは、熟練した職人が手選別で大きさを揃えています。
商品の特徴	塩分を少なめにしているため、ちりめんが甘く感じられます。 カップに入れてあるので、冷蔵庫、冷凍庫での仕舞忘れが少ないです。
製造法の特徴	新鮮な味・食感を保つため、棧橋についてすぐに加工場へ、10分以内にボイルします。 ボイルから半乾燥まで自動で行うので、人の手が触れる機会が少なく衛生的です。
漁獲等に関する特徴	安芸海域いわし船曳網漁業協議会に加入しています。 瀬戸内海江田島沖を中心に漁獲しており 二そういわし船びき網漁業で操業しています。
取扱上の注意点	要冷蔵 賞味期限: 冷蔵で三ヶ月 食べる分だけを冷蔵庫に入れ、冷凍庫で保存する事をお勧めします。
その他特記事項	HPIによるネット販売、宅急便で野配送を行っています。 漁場の未来を守るため、カタクチイワシの乱獲をしないと決め、 漁から生産までを自社で一貫して行い、製品出荷まですべての工程を厳しく管理しています。



漁場で網を巻き上げる様子



粟田水産代表取締役社長 粟田誠二



自動釜でボイルしている様子



半乾燥状態のちりめん、この後仕上乾燥されます