

商品提案書

商品名	(ふりがな) いりこやあわたのかえり
	いりこ屋栗田のかえり

■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
かたくちいわし、 海水	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	3cm~4cm	100g	要相談	袋
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
			40ト

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 20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。 漁場と原料のカタクチイワシの活きの良さに拘った漁をしています。 ほとんど生きた状態で加工場まで運ばれすぐボイルされるので 味が濃いです。 いりこより小ぶりで食べやすいサイズを選別しています。
商品の特徴	ちりめんよりも魚の味が濃厚で、そのまま食べても調理しても美味しいです。 使いやすく保存しやすいチャック袋に入れてあります。 カタクチイワシの成長によって、ちりめん、かえり、イリコと呼び名が変わって 行きます。ちりめんよりも大きく見た目がイリコに近い数cmの物をかえりと 呼びます。
製造法の特徴	自社の船で漁獲し、自社工場で加工・製品化しています。 自動ボイル機械の導入で、作業工程が早くなり、鮮度を生かした製品作り に取り組んでいます。
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	高温多湿を避け冷暗所で保存、長期保存するには冷蔵、冷凍が望ましい です。 賞味期限 3ヶ月
その他特記事項	HPIによるネット販売、宅急便での配送を行なっています。 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。



漁船に水揚げされる生きたかたくちいわし



有限会社粟田水産 社長粟田誠二



加工場へ運ばれボイルされる前の様子



乾燥したかえり