

商品提案書

商品名	(ふりがな) せんじょうかつじめさわら
	船上活〆サワラ

■ 提案者名 (ふりがな) まるのり

Ⓜ マルノリ

■ 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
サワラ	高橋 政広

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1尾	3~5kg/尾 (80~100cm)	3~5kg (1尾入り)	1尾~	発泡スチロール容器(氷詰め, パーチ使用)
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尾	応談	1~2日	午後3時までの注文なら翌日宅配	自社宅配 (福山旧市内) 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
	未定(最大5本)		100本(昨年の実績)

物流区分	受発注	
福山旧市内については自社宅配(保冷)できます。3kgまでのものは宅配便(チルド)でお届けできますが、送料がかかります。	受発注不可日	出荷不可日
	土曜日	日曜日・荒天時

セールスポイント	サワラと言えば隣の岡山県が有名ですが、広島県でも漁獲されております。豊後水道から東に回遊するサワラと紀淡海峡から西に回遊するサワラは走島沖で合流し、一大漁場を形成します。当社では地の利を生かして、素早く水揚げし活めたサワラにタグを打ち差別化した上で、地元仲卸を通して各地の市場に発送し、高い評価を得ております。
商品の特徴	産卵前の脂ののったサワラを漁獲し、活け、血抜きをし、氷水で冷やした後包装して陸揚げしています。しっかり血抜きをしていることで臭みが少なく、氷水で鮮度を保持しているの身がしっかりしています。身が固めで歯ごたえがあり、生食でおいしいです。
製造法の特徴	サワラは活発な魚で、長く網にかかったままだと死んでしまいます。そのため網を流す時間を短めにし、より新鮮な個体を、見た目にもこだわり、独自のメ方で極力魚体に傷をつけずにメています。しっかりと血抜きした後、氷水で60～90分魚体を冷却し、魚体の変色を防ぐため包装しています。自信のある商品にのみタグを打ち、出荷しています。
漁獲等に関する特徴	春に産卵のため瀬戸内海に回遊してきたサワラを、流し刺し網という漁法で漁獲しています。潮流に1～2時間網を流した後、すぐに網を巻き上げるので鮮度が良いです。 私たちは、資源管理のため休業日を決めて遵守するほか、船上でサワラを人工授精させて放流する「受精卵放流」も積極的に行っています。 広島県許可(オD504, オD511)
取扱上の注意点	要冷蔵(サワラは鮮度が落ちやすいので、しっかりと冷却してください)生ものですので、お早めにお召し上がりください。
その他特記事項	同業者との意見交換や、消費者からのクレームにしっかり耳を傾け、より良い製品をお届けできるよう日々研究しています。 広島県の水産物には良質なものが多数ありますが、地元の人知らないものも多く、もったいないと思います。 漁業の活性化、地元の良い所の再発見のきっかけになればと思っております。



水揚げされたばかりのサワラ



冷やし込みの様子



船の上でここまで仕立てます



自信のあるものにはこのタグを付けます