

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやはらすいさんのいりこ
	宮原水産のいりこ

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ みやはらすいさん

株式会社 宮原水産

■提案者住所

呉市

■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	宮原水産

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	-	50g~1000g	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	60日	中2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 (ちりめん, しらす等の合計)	/日	/月	/年
	300個	6000個	20t売切れ次第終了

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 3時間 直送・経由便等 当社~宅配便~相手方	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	要相談

セールスポイント	明治13年創業です。築地へ無塩のいりこを送っていますが、大変好評を得ております。
商品の特徴	活水器の水を使用しているため、魚本来のうまみが凝縮され、食べておいしいいりこに仕上がりました。
製造法の特徴	自社船で漁獲したカタクチイワシをすぐに運搬船に乗せ、10人ぐらい入る釜で茹でます。釜の中は業務用の活水器の水を入れていまして、苦みもなく、頭もやわらかいので魚のおいしさが広がります。
漁獲等に関する特徴	ちりめん、かえり、いりこ網の目の大きさが変わります。海の深さによって網の長さ(ロープを長くする)が変わります。網は二重になっていて、前の網に魚やクラゲが入って、後ろにいりこが入ります。
取扱上の注意点	要冷蔵 賞味期限60日
その他特記事項	「人に喜んで頂く」が創業者からの言い伝えです。



漁場の海(会社からの風景)



漁獲船



手選別風景



私たちが作っています！