

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かねとのゆでだこ
	カネトのゆでだこ	

■ 提案者名 (ふりがな)

カ カネト水産株式会社

■ 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
タコ	カネト水産(株)

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	1~3kg/尾	1~3kg (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⇒翌日午後着 午前10時まで⇒翌日午前着	宅配便 福山旧市内は自社宅配あり

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
	30~50kg		

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。	受発注不可日	出荷不可日
	なし	荒天時

セールスポイント	瀬戸内海で漁獲されたマダコを活け締め、塩もみして、大釜に大量の湯を沸かしてさっとゆで、外はしっかり火を通し、中は半生に仕上げています。塩もみしてあるのでヌメリもなく、柔らかい食感が楽しめます。
商品の特徴	瀬戸内海は潮流が複雑な上、タコの生息に適した岩場が多く、エサも豊富な海域です。潮流に鍛えられ、豊富な餌を食べたタコは身太りが良いのが特徴です。
製造法の特徴	近くで漁獲されたものを中心に、活きたまま運び込まれたマダコを生簀に收容し、加工時まで生かしておきます。これを手早く締めて塩もみし、ゆでるため、ぷりぷり感が違います。またわずかな塩味がアクセントになり、半生加減の柔らかさで、刺身に近い食感が楽しめます。
漁獲等に関する特徴	タコはたこつぼ漁によって漁獲されたものを使用します。たこつぼは網漁具と違ってタコの体が傷つきにくいのが特徴です。タコは加工するまでは生簀に入れて活かしておきます。この時も、タコ同士が傷つけあわないよう気を配って、よりきれいな状態でお届けできるようにしています。
取扱上の注意点	要冷蔵、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	クレームについては、責任を持って対応いたします。また、お客様のご意見を受けて改善していきたいと思うので、ご意見ご要望をお寄せください。内海町は福山市中心部から車で約1時間と離れており、美しい海と山のある場所です。現在、町を上げて民泊等都市との交流に力を入れており、修学旅行生が度々訪れてくれます。また、本当に良いものを味わってほしいので、当社では毎月第2土・日曜日に「海辺のてんこもり市」を開催しています。



水揚げ時のタコ



網袋に入れて活かしています



1尾ずつ丁寧にゆでます



タコ飯です