

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かねとのたちうお
	カネトのたちうお	

■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
タチウオ	カネト水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1kg又は1尾	大:500g/尾以上 中:400g/尾以上 小:300g/尾以上		1尾～	発泡スチロール容器(氷詰め,パーティ使用)
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箱	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
	10～20kg(サイズ問わず)		

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	火・土曜日, 荒天時

セールスポイント	タチウオは釣りで漁獲されたものだけを扱います。釣りは魚体が傷まず、鮮度が長持ちするためです。船上で釣りたてを氷締めしたものを、陸揚げ後も素早く選別して保冷するので、翌日でも刺身で食べられる鮮度をキープしています。
商品の特徴	釣りたてを氷締めしたタチウオを、丁寧にかつ素早く選別し、大きさごとの箱に仕立てて保冷します。タチウオの銀色の表面が損なわれない、美しい状態でお届けしています。
製造法の特徴	タチウオは典型的なフィッシュイーターで、小魚の群れを追って回遊しています。生簀で活かすことは難しく、船上で氷締めするのが一般的です。そのため、漁師さんに氷を十分に渡して、釣りたてを氷締めしてもらいます。陸揚げ後も取り扱いを丁寧にし、素早く選別して保冷します。
漁獲等に関する特徴	因島市・吉和・田島といったタチウオ釣り専門の漁業者が釣りで漁獲したタチウオだけを扱います。釣りは魚体が傷つきにくく、タチウオの体の表面を覆うグアニン(銀色の色素)が剥がれません。そのため、表面がキラキラしているとともに、身が傷んでいないので鮮度が保持されます。
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。



釣り上げたタチウオはすぐ保冷箱に入れます



氷詰めで運ばれてきたものを選別します



タチウオの刺身です



タチウオ丼です