

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かねとのちーちーいか
	カネトのちーちーいか	

■提案者名 (ふりがな)



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
ベイカ	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
500gパックが主流だが100g単位でパック詰め可能	大:20g/尾 小:10g/尾	-	-	発泡スチロール容器(パック詰め,氷打ち)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
500gパック1個~	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
	平均1~5kg(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	備後地方ではよく食べている食材ですが、他の地域ではあまり知られていないと思います。小さいイカですが、刺身で食べると甘くすっきりした味わいで、ゆでたり煮付けにすると味が濃く、大変おいしいものです。大量に漁獲されるものではありませんが、ある程度の集荷は可能です。
商品の特徴	ベイカは小型のイカで、この大きさで成体です。瀬戸内海・九州西岸に分布します。小型底びき網で漁獲されるもので刺身で食べられる鮮度のものは珍しく、今までは産地でしか食べられませんでした。備後地方はこのように小型の魚介類を上手に調理して食べる事が多く、ベイカの刺身や酢の物は、夏の風物詩になっています。
製造法の特徴	鮮度を大切にするため、なるべく短時間に網を引き揚げ、漁獲物の取り扱いが丁寧な人を選んで買い付け、上手に保冷して鮮度を保つようになっています。出荷する時は透明感のあるものを選びます。
漁獲等に関する特徴	小型底びき網という漁法は、長時間網を引くので獲物が傷つきやすく、鮮度が落ちやすいのが欠点です。そこで、網を引く時間を短めにし、漁獲後は流水で洗浄し、すばやく選別して水氷で締め、鮮度を落とさないようになっています。
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。



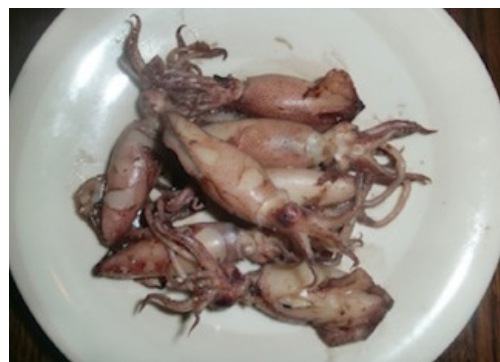
小さくてもイカらしい形をしています



水揚げ時の姿



小型底びき網で漁獲されます



甘辛煮、ホタルイカに似た姿です