

商品提案書

商品名	(ふりがな) ぴゅあよーぐると(かとう)
	ピュア・ヨーグルト(加糖)

■ 提案者名 (ふりがな) こうげんあせひらにゆうぎょう ゆうげんがいしゃ
 高原安瀬平乳業有限会社

■ 提案者住所
 三次市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



400g容器

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

出荷規格				
商品単位	サイズ(mm)	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	70×70×68(85g) 105×105×115(400g)	85g 400g	12個(85g) 6個(400g)	ダンボール紙
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
6ケース以上 他の商品との混載可	10ケース リードタイム7日以上 の場合は要相談	製造日を含め15日	3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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

主な原材料の収穫時期											
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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
	500個(85g) 500個(400g)	7,500個(85g) 7,500個(400g)	90,000個(85g) 90,000個(400g)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 製造日当時又は翌日の商品を出荷 三次(委託配送)~販売店又は物流センター	受発注不可日	出荷不可日
	無し	無し

(様式第2号-3(加工品))

セールスポイント	生乳と果糖だけを使用し、一晩かけてじっくりと熟成させました。 1g中に1億個以上乳酸菌が含まれていれば多いと言われる数量ですが、ピュア・ヨーグルトには10億以上も含まれています。 創業当時から変わらぬ製法と味を守り続けています。
商品の特徴	安瀬平牧場から毎朝届く新鮮な生乳と自然な甘さが引き立つ果糖だけを使用しています。表面にできる白い膜は自然にできるクリーム層です。これは成分無調整、ノンホモ乳を使用している証なのです。 ピュア・ヨーグルトの由来は、シンプルな素材(生乳、果糖)の持つ力を最大限に発揮し、乳酸菌()仕上げたヨーグルトを意味しています。
製造法の特徴	パステライザーにて生乳を低温殺菌し、カップに充填した後に熟成庫にて一晩かけてじっくりと熟成させて出来上がります。 この方法を後発酵と言ひ、カップヨーグルトの大半はこの方法で製造しています。
原材料に関する特徴	安瀬平牧場では、牛のストレスをなくすためにフリーストール(牛舎の中での放し飼い)が採用され、牛が自由に動き回っています。また朝と夕方には牛自ら搾乳室に行き搾乳されるミルクパーラーシステムによって効率よく短時間で搾乳されます。そんな生乳を毎朝、必要な量だけを仕入れ、成分無調整、ノンホモのまま低温殺菌し加工しています。
取扱上の注意点	要冷蔵10℃以下で保存してください。 開封後は商品の劣化が早くなりますので賞味期限内でもお早めにご賞味ください。 凝固剤を使用していない為、時間とともに離水いたしますが、全く問題ありません。 また、揺れにより固まりが崩れる場合もございます。
その他特記事項	ネット販売(宅対応可) 希望する販路といたしましては百貨店、量販店(ディスカウント店は除く)を希望いたします。



安瀬平牧場での搾乳風景



ヨーグルト製造スタッフ



カップヨーグルト製造風景



ピュア・ヨーグルトPOP