

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">びゅあどりんくよーぐると</span>
	<b>ピュアドリンクヨーグルト</b>

■ 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:	



150ml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本	48×48×105(150ml)	150ml	12本	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本(160ml)	7,500本(160ml)	90,000本(160ml)

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。 凝固剤や香料は一切使用せずに、一度固めたものを攪拌しているためとても濃厚で口当たりも滑らかに仕上がっています。甘さも控えめなため後口もすっきりとしています。
商品の特徴	3種類の乳酸菌(アシドフィルス、サーモフィルス、ブルガリア)が含まれたハイブリッド菌を使用しています。 ドリンクタイプの最初の商品になりますので、連峰ヨーグルトの名前を頂き、「連峰のむヨーグルト」と名付けました。パッケージはさわやかなイメージで、様々な年代の方に手に取っていただけるようにいたしました。
製造法の特徴	パステライザーにて低温殺菌し、乳酸菌を植菌してそのまま一晩かけてじっくりと熟成させます。翌朝、冷却と攪拌を行いボトルに充填いたします。 この方法を前発酵と言い、ドリンクタイプの大半はこの方向で熟成を行っています。
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る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。 離水している場合がございますので、開封前によく振ってからご賞味ください。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応可) 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。 最近ではローカロリーや機能性を持たせた商品も多くありますが、この商品は今後も生乳本来の味を損ねず、昔ながらの製法と味を守り続けていきたい商品です。



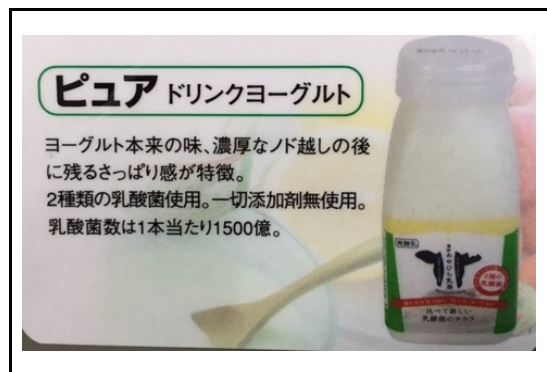
フリーストール牛舎



ヨーグルト製造スタッフ



製造風景



ピュアドリンクヨーグルトPOP