

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) けふいあどりんくよーぐると
	ケフィアドリンクヨーグルト

■ 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個	48×48×105	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
	200個	3,000個	36,000個

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	長時間低温熟成の為、1g中に20億個以上も乳酸菌が生きているヨーグルト。凝固剤を使用していない為、開封前にシェイクすれば付属のストローでのむタイプのヨーグルトに。そのまま開ければ固まっているので食べるヨーグルトになります。昔ながらの酸味のあるタイプや、無糖ヨーグルトがお好きな方にはお勧めの商品です。
商品の特徴	酵母菌を含んでいるため、蓋を開けた瞬間の独特な風味と、「ピリッ」とした微炭酸のような、刺激が特徴です。ケフィアヨーグルトの由来は乳酸菌の種類からダイレクトにわかるようにしています。パッケージは、広島県の北をイメージした際に紅葉したもみじが目に入り、県木にもなっているため、このデザインになりました。
製造法の特徴	安瀬平牧場から毎朝届く生乳をパステライザーにて低温殺菌しカップ充填後、常温(25~28℃)で丸1日かけて、熟成して出来あがります。
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。



フリーストール牛舎



ヨーグルト製造スタッフ



製造風景



ケフィアドリンクヨーグルトPOP