

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">ななこさんよーぐると</span>
	<b>ななこさんヨーグルト</b>

■提案者名 (ふりがな) さごたにかぶしがいいしや

砂谷株式会社

■提案者住所

広島市

■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)
		場所により異なる

主な原材料	生産者等
牛乳	砂谷7軒の酪農家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	70mm × 70mm	110g	20個入り	プラスチック クレート
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個	無し	製造日含め14日	2日前	自社配送 一部委託配送

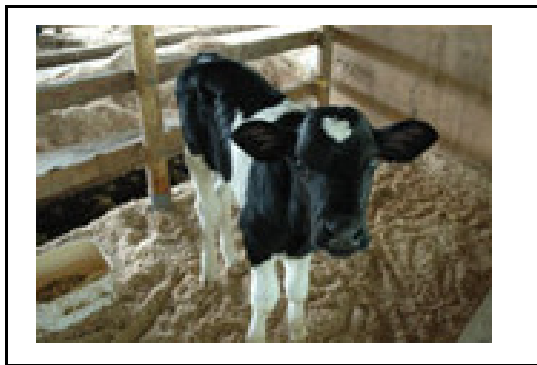
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

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
	470個	14,000個	168,000個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 集乳～までの時間 1時間圏内 自社委託配送(業者経由便(広島市～納入先))	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

<p>セールスポイント</p>	<p>地元の酪農家自ら立ち上げた会社です                  パス釜により、じっくりと丁寧に煮込んで殺菌しています                  工場から1時間圏内7軒の酪農家から集めた砂谷牛乳を使用しています                  7種類(腸まで届く菌含む)の菌を使用しています</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>じっくりと発酵することで、まろやかで上質な舌触りです                  フランスの食器を思わせるお洒落なパッケージです                  7軒の酪農家の乳だけを使用しています</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>パス釜により、時間を掛けて丁寧に殺菌しています                  国内でも希少のパス釜による殺菌です</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>地元の気候で元気に育った牛の乳だけを使っています！                  工場から1時間圏内7軒の酪農家から集めた砂谷牛乳を使用しています                  原料100%の無添加商品です</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理:要冷蔵10℃以下                  賞味期限:製造日含め14日                  衝撃等により離水します</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>家庭への戸配をしています(広島市内全域、山口県岩国市、広島県福山市)                  ホテルや店舗等での、料理の原料としてのご使用を提案いたします                  ネット販売(贈答用・宅配対応)をしています                  希望する販路として、百貨店を広げていきたいと考えております                  ヨーグルトの概念が変わる味わいです。是非一度味わってみてください！</p>



元気な牛を育てて元気な牛乳ができます！



地元の人を作っています



パス釜でじっくりと丁寧に煮込みます

工場から1時間圏内に絞った新鮮な砂谷牛乳を、クリーミーに仕上げました

砂谷牛乳は1時間牛乳です