

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ともえますかつと・ベリーA
	TOMOEマスカット・ベリーA

■提案者名 (ふりがな) ひろしまみよしわいなりー

広島三次ワイナリー

■提案者住所

三次市

■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
マスカット・ベリーA	契約農家他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	750ml	1,184g	12c/s	瓶
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ケース	なし	なし	2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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
								○	○	○	

製造量	/日	/月	/年
	4,000本	10,000本	10,000本

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始、冬季定休日	年末年始、冬季定休日

セールスポイント	広島県三次産マスカット・ベリーAを100%使用します。
商品の特徴	マスカット・ベリーAの持つ特徴を最大限に生かしつつ、合わせる料理の邪魔をしない繊細さを兼ね備えたワインです。
製造法の特徴	醸し発酵を行っています。
原材料に関する特徴	市内のぶどう生産者とワイン原料用栽培契約を結び、ワイン原料用ぶどうとして、栽培(種有)を行っています。ワイナリーが、圃場を巡回し収穫時期の決定、栽培方法の指導を行っています。
取扱上の注意点	品質管理:直射日光をさけ冷暗所に保管してください。 ガラス瓶のため、お取り扱いにはご注意ください。 ブドウの成分がオリや酒石となって凝固・沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
その他特記事項	



マスカット・ベリーA(ぶどう)



醸造担当 太田



タンク室

ストロベリー系の甘い香りと味。品種の個性が明確に表現されています。

POPデータ