

商品提案書

| | |
|-----|---------------------|
| 商品名 | (ふりがな) ともえしゃるどねしんげつ |
| | TOMOEシャルドネ新月 |

■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 |
|-------|-------|
| シャルドネ | 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 | 720ml | 1,106g | 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 | 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 |
|-----|--------|--------|--------|
| | 3,000本 | 3,000本 | 3,000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 | 広島県三次産シャルドネを100%使用しています。 新月の夜に手摘みにて収穫しています。 |
| 商品の特徴 | やや濃いめの黄色。樽香を圧する豊かな果実味。肉厚のボディとまろやかな酸の調和のあるワインです。 |
| 製造法の特徴 | 樽発酵、樽MLF発酵、シュールリーを行っています。 |
| 原材料に関する特徴 | ワイン用原料ぶどう栽培契約を農家と締結し、生産者とワイナリーが一体となり、年数回の会議を開催し「よいワインは、よいぶどうから」のもと、栽培を行っています。 |
| 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 | |



シャルドネ(ワイン原料ぶどう)



醸造担当 太田



地下貯蔵庫

新月の夜に手摘みして醸造。香りも味も豊かです。最高品質プレミアムワイン。

POPデータ