

商品提案書

商品名	(ふりがな) ともえしょうこうし
	TOMOE小公子

■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
小公子(山ブドウ)	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	1,186g	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
							○ ○				

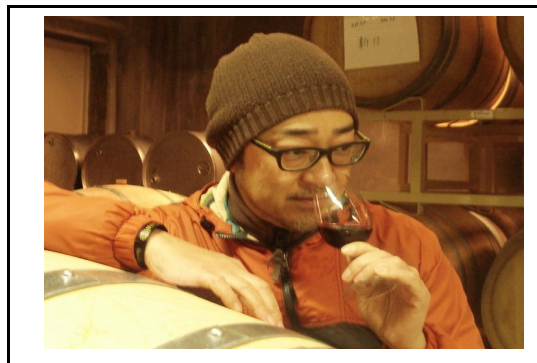
製造量	/日	/月	/年
	3,000本	3,000本	3,000本

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	広島県三次産小公子(山ブドウ)を100%使用しています。
商品の特徴	濃い赤紫色。深いコクと長い余韻を感じる濃密な味わい。しっかりとした酸と濃厚な果実味が調和しています。
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	「小公子」は山ぶどう系列の濃い色素をもつ小粒の黒ブドウ品種です。日本古来の野生ブドウを祖とする小公子は、平成18年から栽培を始め濃厚で穏やかな渋みとしっかりした酸味が特徴です。
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	



小公子(山ぶどう)



醸造担当 太田



地下貯蔵庫

濃厚なタンニンが熟成により柔らかくまとまり、それでいて野生的な味わい

POPデータ