

商品提案書

商品名	(ふりがな) ともえしゃるどね・くりすぶ
	TOMOEシャルドネ・クリスブ

■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
	4,000本	8,000本	8,000本

物流区分	受発注	
	直送	受発注不可日
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。
商品の特徴	バナナやパイナップルなどのトロピカルフルーツを思わせる果実味と、粘土を連想させるearthyなミネラル感が特徴の複雑でありながら水々しい味わいのワインです。
製造法の特徴	ステンレス発酵を行っています。
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	



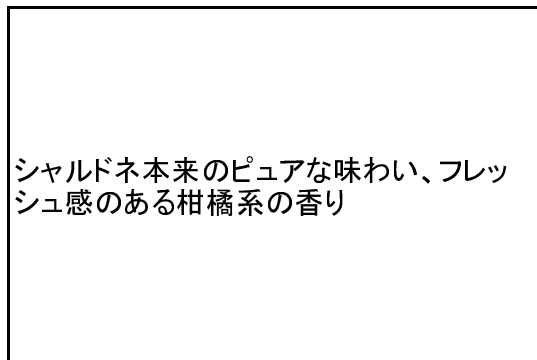
シャルドネ(ワイン原料ぶどう)



醸造担当 太田



タンク室



POPデータ