

商品提案書

商品名	(ふりがな)	せとうち あこう
	瀬戸内 石茂魚	

■提案者名 (ふりがな) かぶしがいしゃ くらはし

株式会社クラハシ

■提案者住所

福山市

■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
石茂魚	魚千・市場他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	350~500g	約2kg	4~6尾	発砲スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース単位 輸送上のくくり	応談	刺身 翌日 加熱 翌々日	1日24時間	ムロオ・クロネコ 冷蔵対応

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
			○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の漁獲時期											
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
			0.2t~1.6t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり ・なし 収穫~冷蔵までの時間 状況次第	受発注不可日	出荷不可日
	毎週日曜日	毎週日曜日・時化の時

(様式第2号-4(水産物))

セールスポイント	広島で水揚げされた石茂魚は、汽水域と言う恵まれた環境で育ち、旬の5~7月の時期は梅雨で里山から流れ出た栄養分を食べ、更に美味しくなります。冬のフグ・夏のアコウと言われる位、食感・旨みは絶品です。
商品の特徴	春から夏にかけて水揚げが多く、特に産卵前の5~7月の栄養を蓄えた時期が美味しいです。 身の甘味が増し、肉質もしっかりし、脂がのって美味しくなります。 刺身・洗いはもちろん、酒蒸しにするとゼラチン質の皮も美味しく食べられ、アラは煮付にすると美味しい高級魚です。
製造法の特徴	定置網・縦網・底引きでの水揚げが多いです！ 定置・縦網で生き締めしたものです。 芯温まできちんと冷やし込みかけ血抜き作業がきちんと出来た商品です。
原材料に関する特徴	石茂魚はハタの仲間で、岩礁域に住んでおり、成長は遅く漁獲するのに難しい魚で大型の物は超高級とされています。 石茂魚は夏の魚とも言われ、薄造りとして提供される事が多く夏のフグとも言われるほど美味しい魚です。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば2~3日程度です。 納品: 時化の場合は欠品の可能性があります。(前日確認あり)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)クロネコ便 (可) 希望する販路はホテル・外食・量販店・福祉関係で、 購入者の情報が得られる形を希望いたします。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。



煮つけ用200~300g



目利きのプロによる選別



超高級とされる2kgUPの魚



地元での食仕方