

商品提案書

商品名	(ふりがな) えんでんそだちのかつくるまえばい
	塩田育ちの活車海老

■ 提案者名 (ふりがな) ふあーむすずき
ファームスズキ

■ 提案者住所

大崎上島町



■ 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
車海老	鈴木 隆

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1ケース	25-30g/尾	300g~1kg	10~40尾	段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース~	なし	即日	4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
	200kg	—	3-5t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 0.5時間 産地直送 ヤマト運輸	受発注不可日	出荷不可日
	年末・年始	年末・年始

(様式第2号-4(水産物))

セールスポイント	大崎上島の大自然からの湧き水と瀬戸内海の綺麗な海水の混ざり合う栄養豊富な塩田跡の養殖池でゆったりと育てています。
商品の特徴	瀬戸内海で始まり長年途絶えていた県内での車海老の養殖。 「Made in Hiroshimaの車海老をもう一度復活させよう」と試み、今では広島県内唯一の車海老養殖場でもあります。
製造法の特徴	低密度での養殖の為、病気等の心配もなく、薬品等一切使用することなく有機的に育てました。
原材料に関する特徴	クルマエビは食用エビ類の中でも最も味が良いと言われています。 高タンパクな餌を与え低密度に飼育しています。 島嶼部の温暖な気候はエビの養殖に適しています。
取扱上の注意点	生食用鮮魚介類の保存基準(10℃以下)を順守
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)



塩田跡の養殖池



稚海老



水揚げ



出荷場