

商品提案書

商品名	(ふりがな) わか
	「若」

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ もりわきすいさん
 有限会社 森脇水産

■ 提案者住所
 廿日市市



■ 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
かき	森脇 慶

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
10個	長さ8cm前後	30~50g(殻付)	10~20個	発泡
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
-	50個	4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
			20,000個

物流区分	受発注	
ヤマト運輸(クール便)	受発注不可日	出荷不可日
	12/30~1/4	12/30~1/4

(様式第2号-4(水産物))

セールスポイント	成長が早く身入りの早い、三倍体の一粒種苗を稚貝の内から一粒で籠管理し、半年で仕上げるため、宮島の周囲に広がるカキ棚で干出させて、カキ本来の味を追求した、小粒ですが、爽やかな味を特徴とする生食専用のかき。
商品の特徴	後味のさっぱりした生食用殻付かき。 広島一若いかき。 ネーミングは、他の商品と差別化するために他では出来ない養殖期間を示す「若」とした。
製造法の特徴	沖合域と沿岸域を成長と身入りに分けて使い、通常では困難な半年での出荷を可能とするため、短期間に集中的に手間をかけた限定品。
原材料に関する特徴	非常に短い養殖期間で身を入れるために、宮島周辺の最高の漁場を使い、手間を惜しみなく注いだ商品。
取扱上の注意点	品質管理:10℃以下保存 賞味期限:4日間
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)



養殖海域



生産者



籠養殖



お問い合わせ・ご注文は
株式会社 森脇水産
(株式会社)
 〒739-0500 広島県廿日市市宮島町1004-2
 TEL (0829) 44-2359 FAX (0829) 44-0808
<http://www.moriwaki-suisan.co.jp/cook.html>

森脇水産パンフ