

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ちーずのものがたり かちよかぼろ
	乳いーずの物語。カチヨカヴァロ

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ しのうむらのうきち  
株式会社敷信村農吉

■ 提案者住所  
庄原市

■ 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
生乳	岩竹重城

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	160×130mm	180g	1個	ナイロンポリ スタンド袋
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個～	20個	製造日より45日	10日	自社便にて配送 ルート以外の地 域はヤマト運輸

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
	150個	1,200個	14,400個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 製造後常時冷蔵 自社便あり(広島市内) ルート以外は宅配便	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	<p>明治33年に日本で初めて七塚原高原に国営種牛牧場が設置されました。その古い歴史の中で、チーズという新たな商品で新たな歴史を作っていきます。生産するチーズは庄原産の新鮮な生乳を100%使用して作っています。西日本では珍しいカチョカヴァロ。焼きチーズに最適で、鉄板文化の根付く広島県には最適なチーズです。</p>
商品の特徴	<p>ホルスタインの生乳を使用しており、クセがなく誰にでも食べやすい味で人気です。そのまま食べても美味しいチーズですが、フライパンや鉄板などで焼いて、焦げ目をつけて食べると、香ばしさが増して美味しいチーズです。見た目も、ひょうたんの形をしており、インパクトがあり目を引きます。</p>
製造法の特徴	<p>パスタフィラータ製法と呼ばれる、お湯で練って製造するタイプのチーズです。食べ方の特徴である焼きチーズにする際、柔らかくなりすぎないように、適度に水分を抜くようにしています。そのため、他工場のカチョカヴァロよりも若干硬めです。熟成環境にも気を配り、最適な温度と湿度で熟成させております。</p>
原材料に関する特徴	<p>地元庄原市一木地区の特定の契約農家の新鮮な生乳を使用しております。</p>
取扱上の注意点	<p>賞味期限は製造日より45日。要冷蔵商品です。製造から包装作業、出荷まで温度管理を徹底しております。庄原から広島市内までは自社便(冷蔵車)での配達が可能です。保存及び販売は冷蔵をお願いいたします。</p>
その他特記事項	<p>販売は自社店舗、ネットショップ、卸売りをしております。広島の鉄板文化に合った、新しい食材であると考えており、広島の酪農をアピールできる食材であると考えております。そのためにも、観光客などにも食べていただける飲食店などでの取引を希望いたします。</p>



地元の一木地区の新鮮な生乳



製造担当スタッフ



熟成中のカチョカヴァロ



カチョカヴァロ商品POP