

商品提案書

商品名	(ふりがな) うえのはらぼくじょう ごーだーちーず
	上ノ原牧場 ゴーダーチーズ

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ かどーれ
有限会社カドーレ

■ 提案者住所
東広島市



■ 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	自社

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
150g~4,000g	切り方による	150g~4,000g	1個 (切り分けて袋詰め)	ナイロンポリ
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
切り方による	4,000g	1年	7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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
	1個	20個	240個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 : あり 製造時より常時冷蔵 直送・経由便等 : ヤマトクール冷蔵便	受発注不可日	出荷不可日
	12月末~1月上旬	1月上旬

(様式第2号-3(加工品))

セールスポイント	当牧場で自家飼料で大切に飼育している、ブラウンスイス牛とホルスタイン牛の乳で製造したチーズです。 日本では珍しいスイス原産のブラウンスイス牛の乳は、発酵に必要な乳糖が多く、長期熟成のゴーダーチーズに最も適しています。
商品の特徴	ブラウンスイスとホルスタインの良質な乳から作られています。 長時間かけてしっかり熟成されるため、味も風味もギュッと濃縮されています。 セミハードタイプで、まろやかなコクが特徴。 風味も良く、チーズ好きにはたまらない美味しさです。
製造法の特徴	新鮮な乳を68℃30分で低温殺菌して、乳酸菌、レンネットを添加してカードを作り、カットしてホエイを抜き、モールドに詰めて、乾燥。熟成庫で3ヶ月以上熟成させていきます。 出来上がりを切り分けて、包装しています。
原材料に関する特徴	当牧場で飼育している牛から搾った乳で作るフェルミエチーズ(農家が作るチーズ)です。 自家飼料からこだわり、広島県酪農協同組合より、2年連続「優良乳」を頂いています。
取扱上の注意点	賞味期限：包装より約1ヶ月 冷蔵庫で保管。開封後は速やかにご賞味ください。
その他特記事項	ネット販売：当社ホームページ販売、千趣会 宅配：ヤマト(クール便) 一般消費者や業務用にも対応しています。 より美味しいチーズを作り、将来的に都市へ向けて販売拡大していきたいです。 主な希望としては、チーズ専門店、デパート、高級食材店です。



ブラウンスイス



カードを攪拌



型から出す作業



熟成中