

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまのおいしいぎゅうにゅう
	広島のおいしい牛乳

■ 提案者名 (ふりがな) ちちやす かぶしがいいしゃ

チチヤス株式会社

■ 提案者住所

〒739-0497  
広島県廿日市市大野337-4

■ 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	廿日市市、安芸高田市 契約酪農家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1本	1000ml: W70×D70×H233mm 500ml: W70×D70×H140mm	1000ml: 1030g 500ml: 515g	1000ml: 12本 500ml: 20本	プラスチック クレート
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本	無 (生産本数日量 1000ml:約1000本, 500ml:約600本)	製造日を含む13日	1日	自社(チチヤス物流) 瀬野川産業(株)他委託 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	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
	1000ml: 約1,000本 500ml: 約600本	1000ml: 約30,000本 500ml: 18,000本	1000ml: 約260,000本 500ml: 約216,000本

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 酪農家から工場まで6時間以内 自社便、委託配送	受発注不可日	出荷不可日
	無	無

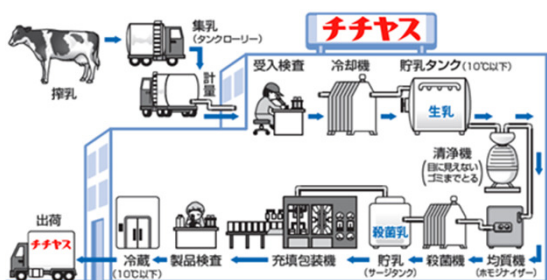
セールスポイント	地産地消の牛乳。 地元広島県の酪農家の原乳のみを使用した広島県産の安心で安全な高品質牛乳 シックなトーンを使った、高級感のあるデザイン。
商品の特徴	チチヤスと専属契約した、地元広島の10件の酪農家の原乳のみを使用した 広島県産牛乳。 弊社工場から半径70km以内の契約酪農家より直接集乳し、専用タンクで受け 入れて速やかに商品化。全ての生産・物流工程が広島県内で完結すること により、新鮮な牛乳をお届けする体制を構築しております。
製造法の特徴	この商品の衛生管理は、厚生労働大臣により承認されたHACCPシステムに より行われています。 ”おいしさ長持ち”ESL製法でつくりました。原料から製品に至るすべての製造工程 において、品質管理を徹底することにより、生乳本来のおいしさを長持ちさせ、 賞味期限の延長を可能にしました。(ESLとは”Extended Shelf Life”の略です。) 殺菌：130℃2秒で殺菌しています。
原材料に関する特徴	より良い商品にするため、良質な生乳を追及するために、チチヤスの専門スタ ッフが契約酪農家を定期的に訪問しています。 酪農家ごとの乳質チェックと営農指導による衛生改善・乳質改善を継続的に 取り組んでいます。
取扱上の注意点	品質管理：要冷蔵10℃以下 賞味期限：13日 開封後は賞味期限に関わらず、できるだけお早めにお召し上がりください。
その他特記事項	ネット販売(宅対応)：不可 希望する販路は広島県産・産地指定へのこだわりや差別化販売の量販店、 小売店、コンビニなどを中心に希望します。



乳牛飼育風景



廿日市市・安芸高田市の10軒の契約酪農家



牛乳の製造工程図



店頭用POP