

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんさんせいにゆうをつかったぷれーんよーぐると
	広島県産生乳をつかったプレーンヨーグルト

■提案者名 (ふりがな) ちちやす かぶしがいいしや

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パック: 70g × 4	W138 × D138 × H56mm	280g	6パック	段ボールトレイ/ シュリンク
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
6パック (70g × 4 × 6パック)	無	製造日を含む22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
	約1,750パック	約52,500パック	約630,000パック

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

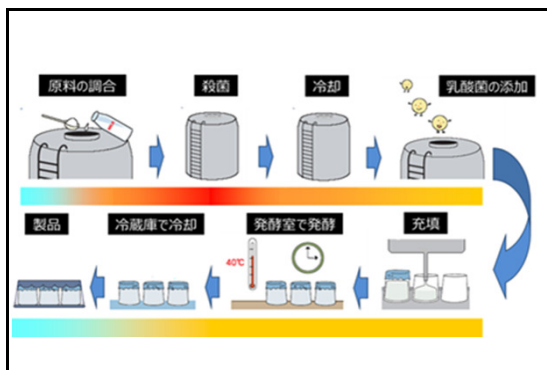
セールスポイント	地元・広島の“安心”でおいしい広島県産生乳を80%使用し、生乳と乳酸菌が作り出すおいしい本格プレーンヨーグルト。 シックなトーンを使った、高級感のあるデザイン。
商品の特徴	チチヤス工場に近い(弊社工場から半径70km以内)「廿日市市、安芸高田市」の契約酪農家から直接集乳した広島県産生乳を使用。 生乳を贅沢にも80%使用し、本格感やヨーグルトそのものの美味しさを訴求。 砂糖不使用でありながら酸味が少なく、生乳本来のコクと甘みを引き出しました。
製造法の特徴	この商品の衛生管理は、厚生労働大臣により承認されたHACCPシステムにより行われています。 くちあたりの良い甘みと酸味を引き出す乳酸菌を厳選。
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: 22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(宅配対応): チチヤスHPにて受付 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



ヨーグルト(後発酵)タイプ製造工程図



店頭用POP