

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまさーもん
	広島サーモン

■提案者名 (ふりがな) ひろしますいさん かぶしきがいしゃ  
 広島水産株式会社

■提案者住所

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
海面養殖 ニジマス	有限会社 内浦水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kgまたは尾	0.8~1.8kg	大5尾 約10kg	1~10尾	発砲スチロール箱
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尾~	応談	冷蔵保管	1日 (受注の翌日)	(市場渡し)

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
			○	○	○	○	○	○	△	△	△

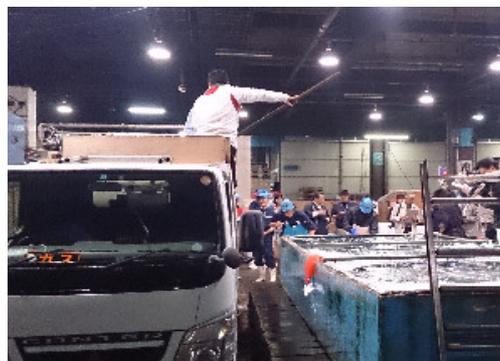
製造量	/日	/月	/年
	500 kg	10 t	30 t

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
	市場休日応談	市場休日応談

セールスポイント	春の新しい地産地消商材として提案させていただきます。よりサーモンを美味しく頂けるように飼育～出荷方法を工夫しました。上品な味わいをご堪能ください。広島県を訪れる外国人観光客が急激に増えて特に欧米からの観光客が半分を占めます。鮮度抜群の活魚×広島サーモンのフレッシュ感は様々な料理と調和して広島のおもてなし料理として多くの舌を魅了し笑顔があふれます。
商品の特長	現在流通している鮭系商材と違い活魚流通を主体とし、“お客様の食する直前に活魚×をする”ことにより、今までになかった弾力のある歯応えと強い旨味のある肉質をもち、さらに採卵から生産まで一貫して広島県内の特定業者で行うことで非常に高いレベルでの安心安全のトレーサビリティを実現しています。
製造法の特長	鮭科魚類は淡水で卵が孵化した後、稚魚が一定の大きさになると一部海へ移動する特性があり、海に降りた個体は川に残った個体よりも短い期間で非常に大きく育ち脂ののりも良い。この習性を利用して海水肥育を行い、新しいサーモン商材を開発することに成功しました。 飼育に適した広島の清流、そして豊かな瀬戸内海はまさしく至宝です。
原材料に関する特長	広島県吉和を源とする清流で親魚から採卵された稚魚は2年かけて淡水で育成され、海水馴致という難易度の高い作業を経て瀬戸内海へステージを変え広島サーモンとして大きく育ちます。 夏期には、再度、孵化した淡水養殖場に戻すことで全国的にもめずらしい活魚で必要なロットを出荷する体制を確立し今までにない高鮮度・高品質をお届けします。
取扱上の注意点	生食用鮮魚介類の保存基準(10℃以下)を順守
その他特記事項	”広島生まれの広島育ち”が広島サーモンの第一の魅力です。 多くの方と出会い広島サーモンは本当の意味で大きく育ちます。 春の季節にしか味わうことができませんが、いろんなスタートをきるこの季節にきっと広島サーモンは喜びを添えてくれます。 なぜならば～広島川の川と海が育てくれた恵みであり、多くの方々が愛情と情熱をもって広島サーモンを育てているのです。 春の広島サーモンは格別です。



海水養殖(馴致)作業



市場への活魚出荷



広島サーモン(上)と養殖前の種苗



広島サーモン(切り身)