

商品提案書

| | |
|-----|---------------------------|
| 商品名 | (ふりがな) せとうち うまずらはぎ |
| | 瀬戸内 馬面剥 |

■ 提案者名 (ふりがな) **かぶしがいしゃ くらはし**
株式会社 クラハシ

■ 提案者住所

福山市



■ 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 |
|-------|--------|
| 馬面剥 | 魚千・市場他 |

| 出荷規格 | | | | |
|-------------------|----------|-----------------|--------|---------------------------|
| 商品単位 | サイズ | 重量(内容物) | 入り数 | 包装形態 |
| Kg | 150~400g | 約2kg | 約5~12尾 | 発砲スチロール |
| ロット数 | 発注上限 | 目安賞味期限 | リードタイム | 配送形態 |
| 2ケース単位 輸送上のくくり | 応談 | 刺身 翌日 加熱 翌々日 | 1日24時間 | 委託:ムロオ 宅配:クロネコ 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 |
| | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | |

| 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 |
| | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ |

| 漁獲量 | /日 | /月 | /年 |
|-----|----|--------------------|-------|
| | | 13kg(9月)~493kg(5月) | 約2.5t |

| 物流区分 | 受発注 | |
|---|------------|---------------------|
| コールドチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 状況次第 市場,直送 | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 毎週水曜・日曜・祝日 | 毎週水曜・日曜・祝日・ 時化の時 |

| | |
|-----------|---|
| セールポイント | 広島県では、主に定置網で水揚げされるので、底引き網に比べ鮮度が良く、お刺身でも食べられています。 春～初夏にかけては産卵期の為、卵や白子の入ったものが多く水揚げされます。 |
| 商品の特徴 | 春～初夏にかけての産卵期は水揚げが多くなり、季節の食材であるエンドウやタケノコ、豆腐等と一緒に煮つけると美味しいです。 寒くなると肝が大きくなります。馬面剥の肝は濃厚な味わいがあり、鍋や煮つけに最適です。 その他、刺身や唐揚げにもお勧めです。 |
| 製造法の特徴 | 瀬戸内海では定置網漁・ごち網漁が主流。春から初夏にかけては定置網で漁獲されるものが多く、活魚や活け締めの入荷も多くなります。 芯温まできちんと冷やし込みかけた商品です。 |
| 漁獲等に関する特徴 | 広島県は河川が多くあり、里山の栄養分を含んだ汽水域が多数存在する為、餌となるエビ・カニ・小動物等が多く、肉厚なウマヅラハギに育っております。 ウマヅラハギは”にがり”と呼ばれる胆のうが大きい為、調理をする際につぶさないよう注意が必要です。 |
| 取扱上の注意点 | 品質管理：通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば2～3日程度。 納品：時化の場合は欠品の可能性あり。(前日確認あり) |
| その他特記事項 | ネット販売対応(宅配：クロネコ便) 希望する販路はホテル・外食・量販店・福祉関係で、購入者の情報が得られる形を希望いたします。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。 |



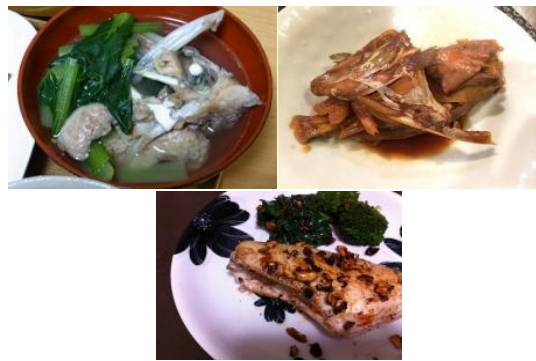
肝が良く入る時期



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方