

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち あかしたびらめ
	瀬戸内 赤下鮓

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ 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
赤下鮓	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	130~300g	約2kg	約7~15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	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
			20kg(4月)~1896kg(7月)

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

セールスポイント	広島県産は地産地消されており、主に県内で消費される魚です。「アカシタ」「レンチョウ」「ゲンチョウ」など、地域名が多いことから県内各地で食べられている事がわかります。身がふっくらとして美味しいお魚です。
商品の特徴	秋から春先まで、底引き網漁での水揚げが多い赤舌鯧。中でも、産卵前の11・12月は身が厚くなり、脂もあって美味しくなります。年明けからは子が入り、煮つけにすると美味しいです。煮つけの他にも、唐揚げやムニエルも香ばしくなり美味しいです。小型の物は、頭を取って唐揚げや南蛮漬けにすることもあります。
製造法の特徴	底引き網漁が主流です。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、そこで育まれる餌となる小動物等が豊富にあり、肉厚な赤舌鯧に育っております。
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。



サイズに合わせて選別



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方