

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち かます
	瀬戸内 鮪

■ 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
鮪	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	80~200g	約2kg	約10~20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
			4.8kg(8月)~354kg(6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	<p>餌を沢山食べて成長するため、大きさによって味わいが変わる魚。サイズが大きいもの(30cm以上)は塩焼きに人気があります。鰯はとても美味しいことから、「カマスの焼き食い一升めし」ということわざがあるほど昔から美味しい魚とされています。</p>
商品の特徴	<p>鰯は身に水分を多く含むため、開きにして水分を飛ばし調理されています。また食塩を入れて練ると、弾力性の良いすり身が出来ます。塩焼きの他には、フライにしても美味しいお魚です。港町では、干物でも親しまれています。</p>
製造法の特徴	<p>建て網漁、巾着網漁での漁法が主流です。芯温まできちんと冷やし込みかけた商品です。</p>
漁獲等に関する特徴	<p>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、餌となる小魚や小動物等が豊富にあり、良質な白身の鰯に育っております。</p>
取扱上の注意点	<p>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) ※釣り物の場合、釣り針を飲んでいいる場合がありますのでご注意ください。</p>
その他特記事項	<p>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。</p>



きちんと処理された瀬戸内 鰯



目利きのプロによる選別



加工イメージ



地元での食べ方