

商品提案書

商品名	(ふりがな) くらはしまのひじき
	倉橋島のひじき

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ いしのすいさん

有限会社 石野水産

■提案者住所

呉市

■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
ひじき	有限会社 石野水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
要相談	240×180×30 (パックサイズ)	45g	要相談	袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
要相談	無	60日	中2日	宅配便

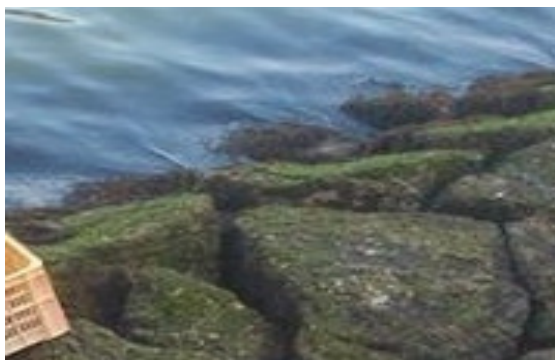
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
○	○	○	○							○	○

出荷量	/日	/月	/年
	300個	9000個	1t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間1.5時間(水あげ後加工製品化するため) 宅配便 ヤマト運輸 (呉市自社工場～配送先)	受発注不可日	出荷不可日
	無	無

セールスポイント	広島県最南端の島・倉橋島周辺で採れたひじきです。 広島県最南端だけにひじきの生育も早く11月末頃から収穫可能になります。 太くてかたい外海の物よりしなやかな優しさがあります。 加工後の歩留まりは良いが食感の悪くなる春先を避けて収穫しています。 収穫後に洗浄してから干す為、品質が安定しています。
商品の特徴	瀬戸内広島県産のひじきには柔らかさがあるが、 広島県産はまだまだ扱量が少ないため、しっかりと倉橋島のひじき と商品名で伝えている。またひじきとひとめでわかる黒いパッケージに 目を引く赤いラインをいれ、倉橋島のちりめんとシリーズ感を出している。
製造法の特徴	収穫時期を限定しています。 収穫後の洗浄後、すぐに茹でて干さず、しっかりと生で異物が分かりやすい 状態での目選別を行っています。茹で、乾燥後の色彩選別機を用いた選別、 金属の除去等も行っており、異物混入について安心できます。
漁獲等に関する特徴	呉市保健所 水産加工品営業施設認定 安芸海域は瀬戸内の中でも穏やかな海域であり、ひじきがやさしく 育まれます。 倉橋島の中でも、鹿島周辺のみを漁場としているので商品のばらつきが 少ないです。
取扱上の注意点	常温 賞味期限 180日
その他特記事項	「食卓に笑顔を」が創業者以来の理念です。 味付け加工品広島のちりめんひじきも展開しています。



ひじきの収穫



代表取締役社長 石野初吉



加工したシリーズ商品「ちりめんひじき」



箱入りパッケージ