

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち さより
	瀬戸内 針魚

■ 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
針魚	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	約30~70g	約1kg	15~35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
1ケース単位	要相談	刺身 翌日 加熱 翌々日	2日48時間	ムロオ・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
◎	◎	◎	○	○	○					○	◎

出荷量	/日	/月	/年
			21kg(11月)~2665kg(5月)

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 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	針魚は春告げ魚として親しまれています。福山市鞆の浦をはじめとする水揚げ港周辺では、冬場に水揚げが多く、干物を干される風景が年末の風物詩となっています。
商品の特徴	春に瀬戸内海で産卵をする為、春先の卵を持つ前の時期が、よく太った美味しい時期といわれています。 鮮度の良く、魚体サイズが大きい物はお刺身が一番。その他、塩焼き、天ぷら、お吸い物の椀ダネにすると上品な一品になります。 丸干し・開き干しは、贈答品としても有名です。
製造法の特徴	小型巻き網漁が主流です。 福山では、夜間に操業・水揚げされたものがその夜のうちにセリ場へ搬入。魚体の芯まで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、餌となるアメエビ・小動物等が豊富にあり、太ったサヨリに育っております。 新鮮なものは口の先が赤色をしています。
取扱上の注意点	品質管理: 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(宅配対応)クロネコ便 (可) 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



地元での食仕方