

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <b>せとうちすずき</b>
	<b>瀬戸内 鱸</b>

■ 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
鱸	魚干・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1~1.5kg	約2~3kg	2~3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
			19kg(6月)~908kg(3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	晩秋に産卵期を迎え水揚げが極端に増えるため、価格も下がり、比較的安価に流通するため、広島県では馴染みのある魚です。梅雨の時期(6～7月頃)は水揚げは少なくなりますが、おいしい時期になります。
商品の特微	広島県では成長に合わせ、「セイゴ⇒ハネ⇒スズキ」と呼ばれています。また、広島県では定置網の漁獲が多いため、高鮮度(活き締めが主)で流通しています。鮮度の良いものは刺身、昆布締め。その他、塩焼き、ムニエル、フライ、煮物、お吸い物、鍋ものなど幅広い料理ができます。
製造法の特微	ごち網漁法や、定置網漁法が主流。活き締めした商品もあります。魚体の芯まで冷やし込みが出来た商品です。
漁獲等に関する特微	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、餌となる小イカ・小魚が豊富にあり、良質な白身魚に育っております。
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) ※釣り物の場合、釣り針を飲んでいる場合がありますのでご注意ください。
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



加エイメージ



地元での食仕方