

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かねとのねぶと
	カネトのねぶと	

■提案者名 (ふりがな)



カネト水産株式会社

■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
テンジクダイ	カネト水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
200gパック(他のサイズは応談)	5cm内外	-	-	発泡スチロール容器(パック詰め, 氷打ち)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg	応談	1~2日	午後3時まで→翌日午後着 午前10時まで→翌日午前着	宅配便 福山旧市内は自社宅配あり

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
						○	○	○	○	○	

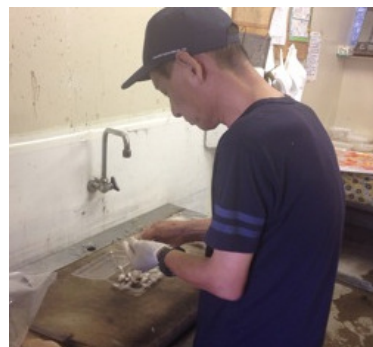
出荷量	/日	/月	/年
	平均10~20kg		

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
福山旧市内については自社宅配(保冷)できます。	なし	火・土曜日, 荒天時

セールスポイント	備後地方の夏の風物詩です。頭を取ってから揚げにしたり、それを南蛮酢につけたものはビールや酒のつまみに最高です。また、フードプロセッサーを使ってミンチし、ささがきごぼうと合わせたじゃこ天もおいしいです。備後地方は小魚を上手に調理しておいしく食べる技術に長けており、手をかけて作られた地元料理には、目を見張るものがあります。
商品の特徴	ネプトは全長10cm程度で成魚で、盛夏にはメスは卵を持ちます。口腔保育魚として知られており、オスは口の中に卵を抱え、孵化するまでエサも食べずに保護します。瀬戸内海のネプトは外洋のものより小型で、その分骨が柔らかく、から揚げにした時サクツとした歯触りが楽しめます。
製造法の特徴	ネプトは別名をイシモチと呼ぶように、耳石が発達して頭部は食べにくいです。そこで、ネプトの頭と鱗・内臓を取ったものも出荷しています。ネプトは体の半分が頭と言われるように頭部が大きく、重量が半分になり、その分割高になりますが、調理の手間が大幅に省かれるので好評です。
漁獲等に関する特徴	福山～尾道沖の燧灘は水深10～30m位の海底が広がっており、岩場などが無いので小型底びき網の好漁場になっています。ネプトが単独で獲れることは無く、小エビなどと一緒に漁獲されるので、船上での選別作業の良しあしで鮮度が違います。選別が上手く取り扱いが丁寧な漁業者から買い付け、良いものを選んで出荷しています。
取扱上の注意点	要冷蔵、生ものですので、お早めにお召し上がりください。
その他特記事項	クレームについては、責任を持って対応いたします。また、お客様のご意見を受けて改善していきたいと思うので、ご意見ご要望をお寄せください。 内海町は福山市中心部から車で約1時間と離れており、美しい海と山のある場所です。現在、町を上げて民泊等都市との交流に力を入れており、修学旅行生が度々訪れてくれます。 また、本当に良いものを味わってほしいので、当社では毎月第2土・日曜日に「海辺のてんこもり市」を開催しています。



ネプトは小さくても成魚です



一つ一つ丁寧に手で頭を除きます



頭には大きな耳石があり食べられません



備後の夏を彩るネプトのからあげ