

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かねとのこえび
	カネトの小エビ	

■ 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
アカエビ・トラエビ など	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
500gパック(他のサイズは応談)	10cm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
500gパック1個~	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	
福山旧市内については自社宅配(保冷)できます。	受発注不可日	出荷不可日
	なし	火・土曜日, 荒天時

セールスポイント	備後地方の夏には欠かせない食材です。甘みが強く味が濃いため、他の食材と合わせても存在感があります。一般的には塩ゆで、かきあげ、から揚げにして食べることが多く、頭ごとから揚げにしたものはビールのつまみに最高です。生エビをむいたむき身はかき揚げやパスタの具などにおいしく、殻も炒めてソースを作ることができます。また、エビ粉(エビで作ったそばろ)は、ちらし寿司には欠かせないものです。
商品の特徴	鮮度管理を徹底しており、漁獲の翌日でも刺身で食べることができます。エビは鮮度が落ちると頭部が黒変しやすく、苦みやえぐみが出るため、特に注意しています。鮮度の良いエビは、内海町で行われている民泊でも、修学旅行生などに大変人気です。
製造法の特徴	鮮度を大切にするため、なるべく短時間に網を引き揚げ、漁獲物の取り扱いが丁寧な人を選んで買い付け、上手に保冷して鮮度を保つようになっています。出荷する時は殻がしっかりし、体色がはっきりしたものを選びます。
漁獲等に関する特徴	福山～尾道沖の燧灘は小型底びき網が盛んな海域です。夏場はえびこぎ網というエビを主に漁獲している漁法が行われています。夏は水温が高いため、少しでも水温が低い夜間や早朝に操業しています。
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。



代表種のアカエビ、備後ではモンツキといいます



漁獲した船でも保冷します



水揚げ時の状況(エビは生きています)



小エビのかき揚げです