

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) えたじますっぽん
	江田島すっぽん

■ 提案者名 (ふりがな) ひらいこうさんかぶしがいいしゃ  
平井興産株式会社

■ 提案者住所  
江田島市

■ 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
すっぽん	広島県江田島産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1匹	1匹当たり 800g~1,200g	1ケース(800g~1,200g)	800g~10kg程度 (1匹~10匹)	ネット資材(段ボール箱)
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(最大10kg)	応談(1ケース15kg程度)	消費期限(出荷後常温で3日間)	4営業日(定休日は除く)	宅配便:クロネコヤマト

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
	20kg	250kg	2,500kg

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 2h 直送・経由便等(具体的な経路)クロネコ便	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

セールスポイント	全国的に希少価値の高いすっぽんを広島県江田島市で平成20年から、産卵から生育・出荷まで一貫した養殖を行っています。 当社の本業であるコンクリート製造に使用する海砂を土壌にすることで、すっぽんの臭みを消しています。 また、江田島の特産である牡蠣や小魚(イリコ等)、オリーブの葉を粉末にしたものを季節に応じ、配合飼料に混ぜて与え、高品質なすっぽんを養殖しています。
商品の特徴	天然物のすっぽんは泥臭いと言われますが、当社の「江田島すっぽん」は、餌や土壌にこだわり、臭みのないすっぽんです。味は、鶏肉のような味わいです。 全国的にも、島でのすっぽんの養殖は珍しく、江田島という温暖な気候や、江田島の温暖な自然と江田島の豊富な資源(カキやイリコ、オリーブの葉)を利用して養殖したすっぽんです。
製造法の特徴	本業は、建設業を行っており、養殖場の建設や本業のノウハウを活用して、建設解体で出る木材を再利用したり、ハウスも解体したものを活用して建設しています。すっぽんの養殖には欠かせない、土壌にも本業のコンクリート製造に必要な海砂を使用しています。
漁獲等に関する特徴	すっぽんの配合飼料と一緒に江田島の豊富な資源(カキ、小魚やイリコ、オリーブの葉)を与えることで、栄養価の高いすっぽんを養殖しています。
取扱上の注意点	品質管理: 早めに調理の方をお願いします。 賞味期限: 水槽内で保管か早めに調理の方をお願いします。
その他特記事項	ネット販売(宅対応)可 ご家庭用として、切り身の江田島すっぽんも販売しています。 <a href="https://www.hirai-kosan.com/index.html">https://www.hirai-kosan.com/index.html</a> 全国的にもすっぽんを食べたことがない人が多いと思うので、すっぽんの美味しさをたくさんの人に味わっていただきたいです。



選別状況



生産者



養殖場



すっぽんの切り身