

商品提案書

商品名	(ふりがな)	せらもんたーにゅ はにーびーなす
	Sera Montagne ハニービーナス	

■ 提案者名 (ふりがな)

株式会社セラアグリパーク(かぶしきがいしゃせらあぐりぱーく)

■ 提案者住所

世羅町

■ 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
ぶどう(世羅町産)	世羅町ぶどう生産組合

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1本	75mm×75mm×282mm	720ml	6本/1ケース	ガラス瓶
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(6本)	無し	無し	中1日	ヤマト運輸

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
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
							○	○			

製造量	/日	/月	/年
			3,000本(年により変動有り)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 — 自社直送・ヤマト運輸	受発注不可日	出荷不可日
	無し	冬期閉園日、年末年始休

セールスポイント	<p>当社のワインは、全て世羅町産のブドウを使用しています。 このワインの原材料は、広島生まれの葡萄である「ハニービーナス」を使用しています。 「ハニービーナスを使用したワインは全国的にも稀です。</p>
商品の特徴	<p>透明感がありフルーティな口当たり。上品な甘さと芳醇な香りが心地よい余韻を残します。 デザートワインとしてはもちろん、クリームチーズ等ともお楽しみ下さい。</p> <p>モンターニュとは仏語で「山」。標高400~500mに位置する世羅台地、分水嶺など、「山」が生んだ世羅町の土地の個性をワイン名に込めました。</p>
製造法の特徴	<p>素材本来の味わいを楽しむため、補糖や補酸をほとんど行っていません。 また、ろ過などを最小限にし、品種の特徴を大切にしています。 2017年度の仕込みより、窒素置換式搾汁機を新規導入。搾汁時の酸素との接触を抑える事で、ぶどう本来の香り・味わいを最大限に活かす事にこだわっています。</p>
原材料に関する特徴	<p>原料である「ハニービーナス」は、世羅ぶどう生産組合のみから買い入れてワインを製造しています。醸造用として生産してジベレリン処理を行わず、根域制限の考えを基本とした棚栽培をおこなっています。世羅ぶどう生産組合とは、圃場巡回や集会等で連携を密にしています。</p>
取扱上の注意点	<p>冷暗所での保管をお願いします。 ガラス瓶の取扱いに、ご注意ください。 果実の成分が沈殿する事がありますが、品質には全く問題ございません。</p>
その他特記事項	<p>せらワイナリーHP(http://www.serawinery.jp/)内WEBショップ お電話(0847-25-4300)</p>



原料ぶどう品種 ハニービーナス



醸造長 行安稔



窒素置換式搾汁機



商品ラベル