

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せらふるーるますかつと・べーりーえー
	SeraFleurマスカット・ベリーA

■ 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
			8,000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日本原産のワイン用品種として人気の「マスカット・ベリーA」を使用。 世羅町産マスカット・ベリーAは、国産ワインコンクール2012(現:日本ワインコンクール)で「せらワイン赤2010」が部門金賞を頂く等、好評価を頂いております。</p>
商品の特徴	<p>品種の特徴であるやわらかな果実味を大切にしながら、丁寧に醸造しました。 口の中でひろがる甘い香りと穏やかな酸味が心地よい辛口赤ワインです。 口当たりは優しく、日本料理とも合わせやすいです。 フルールとはフランス語で「花」。世羅町の観光資源である「花」をワイン名にして、どなたでも親しみやすい味わいを表現しています。</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>原料ぶどうは全て、世羅ぶどう生産組合のみから買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。 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(<a href="http://www.serawinery.jp/">http://www.serawinery.jp/</a>)内WEBショップ お電話(0847-25-4300)</p>



料ぶどう品種 ハニービーナス、マスカット・ベリー



醸造長 行安稔



窒素置換式搾汁機



商品ラベル