

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">じゃんぼくしやきかき</span>
	<b>ジャンボ串焼カキ</b>

■ 提案者名 (ふりがな) せらすいさん  
世良水産

■ 提案者住所  
廿日市市

■ 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
かき	世良水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1串 2串	1串: 280x 85 x20mm 2串: 280x130x20mm	1串(かき3個) 2串(かき6個)	30パック/ケース	真空パック・化粧箱
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	要相談	180日	7営業日	宅配便

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

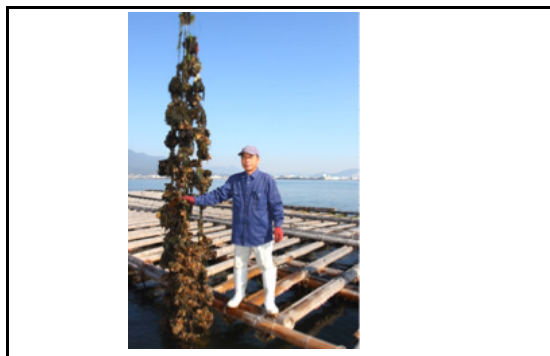
製造量	/日	/月	/年
	1500本/7日		10000本/年

物流区分	受発注	
直送(ヤマト運送・佐川急便)	受発注不可日	出荷不可日
	5月頃~11月頃	5月頃~11月頃 日曜日、年末年始

セールスポイント	昭和27年創業牡蠣養殖一筋で先代からの技術伝統を引き継ぎ、世界遺産「宮島」の対岸、廿日市地御前は、栄養豊かな海で大粒の牡蠣が自慢で焼いても縮みにくく、築地魚市場でもブランド牡蠣として高く評価されています。
商品の特徴	自社で育てた牡蠣の中から大きな牡蠣を手作業で選別されたものを使用している特徴的な商品になっています。また、そのままでももちろん、バベキューで軽く炙っても美味しく召し上がれます。
製造法の特徴	地御前で水揚げされた牡蠣を焼き上げ冷凍することで、一年中美味しさを保ち、その牡蠣を使って串焼きにした広島土産です。旬を問わず通年加工が可能です。
原材料に関する特徴	牡蠣は夏季に産卵しそれをホタテの殻に付着させ一から養殖している。また、高水温に弱く、有害な生物(フジツボ・ムール貝)の付着防止のため深い所に吊下げている
取扱上の注意点	品質管理：常温保存 賞味期限：180日
その他特記事項	HPからネット販売(宅配対応) 【自社ホームページ】 <a href="http://www.serasuisan.com">http://www.serasuisan.com</a> 自社ブランド牡蠣として選別されたものなので大切に扱っていただける量販店様並びに百貨店様とのお取引を希望します。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指しています。



自社牡蠣



かき生産者



左真空処理、右加圧加熱殺菌処理



商品画像説明