

商品提案書

商品名	(ふりがな) かきにれもん
	かきにれもん

■ 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	280mm×85mm ×20mm	1串(かき3個)	30串/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
○	○	○	○	○	○					○	○

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
	1500本/7日		7500本/年(注文数分製造)

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	かきについて、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。 レモンについて、広島県尾道市瀬戸田町高根島の契約農家ではハウス栽培されたレモンを使用しているので傷が付きにくいレモンに育ちます。
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牡蠣を使用し、相性もバッチリな広島名産のかきにれもんを組合わせ、ほどよい酸味とまろやかな味わいになっています。また、そのままでももちろん、バベキューで軽く炙ったり、サラダに混ぜたり、カナッペの具とし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。また選別された大粒の牡蠣と広島レモンを使用しており、広島土産等での目を引く商品です。
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。レモンは、ハウス栽培のため雨・風から守り、ハウス内には鶏を放し入れているので除草してくれます。さらに、天敵の虫を入れ農薬を使わず害虫から守り、自然の生態系で育てているので、農薬不使用を徹底しているレモンを使用しています。
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】 http://www.serasuisan.com 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。



原材料の自社牡蠣



かき生産者



左真空処理、右加圧加熱殺菌処理



商品POP