

商品提案書

商品名	(ふりがな)	くれええび
	くれえ海老	

■ 提案者名 (ふりがな) えぼっくごうどうがいしゃ

EpoK合同会社

■ 提案者住所

呉市

■ 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

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1箱	一尾15cm	一尾25g	40尾入り	発泡スチロール
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箱から	10箱	当日	1日	自社

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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
△	△	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○

出荷量	/日	/月	/年
	1,300尾	40,000尾	480,000尾

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 直送	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	徹底した水質管理で「生きたまま」でお届け出来る流通体制と温室設備により1年を通して養殖でき安定出荷できます。生でも安心して食べられるを第一に新鮮なエビをお届けします。見た目は透き通るような透明色でありながら食べると力強い弾力と甘みには自信があります。
商品の特徴	1日中、泳いでいるため身が引き締まり、圧倒的な弾力があります。瀬戸内海の栄養のある海水と国内産の良質な餌を使用しているため、後をひく甘みを味わえます。ネーミングは広島県呉市を代表する食材を目指し、「くれえ海老」と名づけました。
製造法の特徴	徹底した水質管理により臭みの全くない海老に仕上がっています。人力での作業が多いので小さな変化にも迅速に対応できるので、それが良い品質につながっています。広島県下でできる牡蠣殻などを水質浄化のために使用しています。
漁獲等に関する特徴	陸上に水槽を構え海水をくみ上げることにより、水質の徹底管理ができます。稚エビを安定して輸入できるため1年中の養殖を可能にします。出荷に関してもすべて手作業なので海老にストレスを与えることなくお客さまにお届けできます。
取扱上の注意点	発泡スチロールに活魚タンクをつけることにより、24時間生きたまま輸送することが出来ます。氷などで締めて冷凍して頂ければ1週間は保存できます。
その他特記事項	今後は瞬間冷凍(凍眠)を使用し、ネット販売などで販路を広げていきます。安心した国産エビを少しでも多くのお客さまにお届けします。食の安全を第一にお客様の食卓に美味しい海老をお届けします。「くれえ海老」をブランディングするためにもネーミングも含めての販売をお願い致します。



漁獲時のエビ



生産者



水槽の様子



リーフレット