

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしま おおさきかみじまさん うちうらあなご
	広島 大崎上島産 内浦あなご

■提案者名 (ふりがな) ひろしますいさんかぶしきかいしゃ  
 広島水産株式会社

■提案者住所  
 広島市



■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
陸上養殖真穴子	有限会社内浦水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	約0.2~0.3kg	約1~1.5kg(5尾)	5尾以上	発泡スチロール箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5尾以上/ケース	応談	2日 (※後、冷蔵保管)	1日(受注の翌日)	市場渡し

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
			○	○	○	○	○	○	○	○	○

出荷量	/日	/月	/年
	5kg	140kg	1200kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 出荷～冷蔵までの時間 0.5時間 直渡し・直送・仲卸経由便(市場～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	市場休日応談	市場休日応談

セールスポイント	瀬戸内海産(広島県産)天然あなごの漁獲量が年々減少し、広島名物の穴子を安定的に供給出来るよう、広島サーモンの生産者でもある内浦水産と穴子の養殖(畜養)に着手。約2年間の試行錯誤の末、天然物に引けを取らない肉厚で上品な脂の乗った美味しい穴子に仕上げました。広島サーモン、宮島かき、に続く広島のおもてなし魚の誕生です。
商品の特徴	天然ものに近づけるため、配合飼料を使用せずに、広島県産の小イワシを中心に生餌の小魚を与え、天然物に引けを取らない肉厚で上品な脂の乗った美味しい穴子に仕上げました。生産者の内浦水産の穴子に対する真摯な思いを、「内浦あなご」とネーミングしました。
製造法の特徴	陸上養殖場(幅10mx奥行10mx深さ0.5m/槽、20槽)で、大崎上島周辺の綺麗な海水(約20度)を汲み上げ、掛け流しにて飼育する事により無投薬を実現。過密を避けるため1槽、約1500~2000尾で飼育。ストレスの無い環境で育った健康で安心安全な穴子です。
漁獲等に関する特徴	品質が良いとされている対馬西沖の稚魚を畜養して、約200~300gにしてから出荷しています。 天然ものに近づけるため、配合飼料を使用せずに、広島県産の小イワシを中心に生餌の小魚を与えています。
取扱上の注意点	活魚水槽(冷海水)での適量保管(過密を防ぐことによってストレスを無くす) 活魚での出荷、氷水での冷やし込み後の活メ出荷 生食用質管理(要冷蔵10℃以下を順守)
その他特記事項	広島(大崎上島)の綺麗な海の水で、広島の小イワシを食べて育った広島のおもてなしの魚です。広島の方々は勿論、広島を訪れた方々にも、是非食べて頂きたい、肉厚で上品な脂の乗った美味しい穴子です。 生産者と協力して、高品質、高鮮度をお約束しながら、生産量を増やしていく事に取り組んでいきたいと思えます。



陸上養殖場



餌やり(生産者:奥本社長)



市場での保管(活魚水槽)



氷水での冷やし込み後、活メ出荷(鮮度保持)