

商品提案書

商品名	(ふりがな) くらせのくろうなぎ 冷凍真空パック
	黒瀬のクロナギ (冷凍真空パック)

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃむろなかさんぎょう
有限会社室中産業

■提案者住所
呉市(本社)
東広島市(養殖場)



■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

希望小売価格(税抜)	卸価格(税込)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
ウナギ	(有)室中産業

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1パック1尾	130g前後	130g前後	1尾	真空パック
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パック	応相談	冷凍未開封は1年以内 解凍開封後は1日以内	4日	宅配便(冷凍)

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
	33	1000	3,000パック

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 自社生産なので捕獲後、鮮度の良い状態で加工調理にはいります。調理加工後、冷凍庫にて保管しています。	受発注不可日	出荷不可日
	土曜日・日曜日	土曜日・日曜日

セールスポイント	捌いた後、数日寝かせ熟成させてから焼きの工程へ進むため、水分が抜け旨味成分が増しています。調理工程はすべて手作業です。1年という時間をかけて無理なくゆっくり育てますので、病気になりにくく薬品等は使用していません。自社養殖なので鮮度の良い状態のウナギを最短距離、最短時間にてかば焼きに加工できます。生産から販売までどこにも寄り道せず製造した蒲焼です。
商品の特徴	日本国内では希少なビカーラ種の蒲焼です。良質な水で養殖されていますので、臭みがなく脂がのっており旨味を感じられます。
製造法の特徴	養殖から調理加工まですべて自社生産、手作業なため大量生産はできません。養殖に1年、加工調理は熟成させるために捌いた後、2日ほど寝かせるので時間と手間がかかります。
漁獲等に関する特徴	水産庁から異種ウナギの養殖許可を取得しており、餌は国内飼料メーカーの安全性の高い飼料を使用しています。 * 魚粉、オキアミ(71%) * 澱粉、小麦粉(15%) * その他・精製魚油・酵母・りん酸カルシウム・海藻・カカオ・ニンニク粉・ササエキス(14%)
取扱上の注意点	1年以内の賞味期限を設けており冷凍で保管してください。
その他特記事項	少人数で手作業にて加工調理をしていますので、手間と時間がかかり量産ができない現状です。今後量産できるように改善していきたいと考えています。



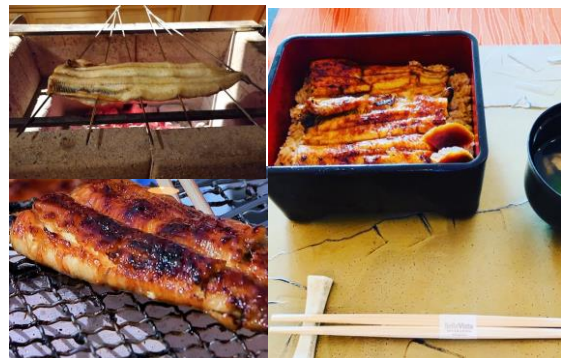
黒く肉厚なクロウナギ



半透明でほんのり脂身のはいった切り身



数日寝かせ、適度に水分を抜き、熟成後に焼き作業を開始します



黒瀬町の美味しい地下水で育ったウナギをご賞味ください