

商品提案書

商品名	(ふりがな) かねでおいしいけんがき
	かねでおいしい「健牡蠣」

■提案者名 (ふりがな) かわさきすいさんかぶしがいいしゃ

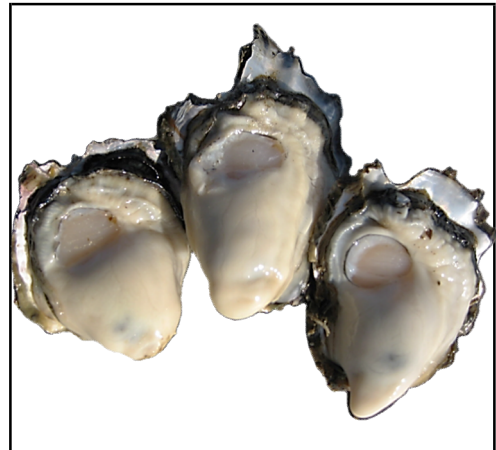
川崎水産株式会社

■提案者住所

廿日市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	希望小売価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
牡蠣	川崎健

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
500g以上(むき身) 1個(殻付き)	20g~35g/粒 130g前後/個	20g~35g/粒 130g前後/個	むき身500g(30~20粒)入 り(季節により変化します) 殻付きは個数売りです	ポリ袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応相談	応相談	出荷日から4日 (広島県の条例)	1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
	200 ^キ ~700 ^キ	6~18t	約100t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応:あり 収穫(むき身)~冷蔵までの時間:1時間以内 直送・経由便等(具体的な経路):	受発注不可日 日曜日・年末年始・ シーズンオフ(6月初旬~11月初旬)	出荷不可日 日曜日・年末年始・ シーズンオフ(6月初旬~11月初旬)

セールスポイント	生産者自身、幼少より食が細く、両親が健康に育つように願いを込め「健」と名付けられました。家業は牡蠣養殖業でしたが、牡蠣独特の臭いが苦手でした。料理上手な母のおかげで味覚感覚は抜群で、家業を継ぐやいなや、料理評論家 見田盛夫や食通の文筆家 佐藤隆介を「うまい」と言わしめる牡蠣を作り上げました。季節により変化する牡蠣の香りと旨みをお楽しみください。
商品の特徴	川崎健がしごきぬいて育てた“むっちり固太り”の健康優良児牡蠣、かんでおいしい「健牡蠣」(文筆家の佐藤隆介命名。健牡蠣のロゴも佐藤隆介による)。火を通して身が縮みにくく、ぷっくり膨らんでいます。丁寧に剥き、塩分無調整ですので、剥き身にしても数日間は生きています。貝柱の部分は甘みがあり、腹の部分も香りが良いので、ぜひ、お腹の部分から召し上がってみてください。
製造法の特徴	川崎健が抑制をきかせて育て上げた牡蠣は殻の中に収まりきれないくらいに成長します。 広島県HACCPである広島県食品自主衛生管理認証を取得し、徹底した衛生管理を行っています。 ①水産エコラベル認証(MEL認証) 川崎水産が所属している地御前漁業協同組合では「水産エコラベル認証(MEL認証)」取得にむけて準備中で、今年中に取得する予定です。 ②海のエコラベル「MSC(Marine Stewardship Council、海洋管理協議会)」 川崎水産と他4業者(広島県内の他地区所属)ではMSCの取得準備を進めており、本審査を間近に控えております。近々取得できる予定です。
漁獲等に関する特徴	当社は広島湾内で最も牡蠣の実入りの良い地御前で養殖業を営んでいます。広島湾は、東部は音戸の瀬戸と早瀬瀬戸、そして西部は大野浦、南部は奈佐美瀬戸と厳島海峡に囲まれ、巨大ないけす状態になっています。そこに太田川からプランクトンの餌となるミネラルが流れ込み、3日間回遊し最も成長したプランクトンが地御前にたどり着きます。日本で最も牡蠣の養殖に適した海といっても過言ではないと思います。
取扱上の注意点	賞味期限は出荷日から4日です。
その他特記事項	来シーズンに向け、ネット販売を開始する予定です。ご期待ください。 川崎水産では毎年「Oyster Concierge」(牡蠣のオリジナルレシピや牡蠣に関する豆知識を掲載)を制作し、ご注文いただいた牡蠣と同梱して発送しています。毎年楽しみにされているお客様が多数いらっしゃいます。



海よりもっと快適な浄化プールで快適に過ごす牡蠣



本船(双胴船)も川崎健が設計しています。



むっちり固太りのつやつや健牡蠣たち



衛生管理された専用の牡蠣打ち部屋