

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) さごたにぼくのう よーぐると ぶれーん
	サゴタニ牧農 ヨーグルト プレーン

■ 提案者名 (ふりがな) さごたに かぶしきかいしゃ  
砂谷株式会社

■ 提案者住所  
広島県広島市

■ 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
牛乳	砂谷の 限定酪農家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	70×70mm	110g	20個入り	プラスチック クレート
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個	なし	製造日含め 14日	2日前	自社配送 一部委託配送

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

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収入～工場までの時間 1時間圏内 ○自社・○委託配送・○業者経由便(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	牛乳本来の風味を活かして余計なものを加えず、良質な菌の力のみで作りました。
商品の特徴	きめ細やかな食感で、爽やかな酸味と牛乳の甘みとコクを感じるヨーグルトです。余計なものを加えず、乳本来の味わいを感じるヨーグルトをパッケージの白と「すっきりまるやか」というキャッチコピーで表しています。
製造法の特徴	パス釜により時間をかけて丁寧に殺菌しています。国内でも希少のパス釜による殺菌です。
原材料に関する特徴	広島県の酪農家から集乳した乳のみ使用しています。
取扱上の注意点	品質管理: 要冷蔵10℃以下 賞味期限: 製造日含め14日 衝撃等により離水します。
その他特記事項	家庭での戸配をしています(広島市、府中町、廿日市市、大竹市、福山市一部) スーパー、百貨店、保育園 ホテル、パン屋、カフェ等料理の原料として ネット販売



広島県の酪農家の乳のみ使用しています



砂谷牛乳がメインで集乳している酪農家です



パス釜でじっくりと丁寧に殺菌します

牛乳本来の風味を活かして余計なものを加えず、乳酸菌などの力で作ったヨーグルトです。きめ細やかな食感で爽やかな酸味と牛乳の甘みとコクを感じていただけます。