

商品提案書

商品名	(ふりがな) くぼまさひこのていおんさつきんぎゅうにゆう
	久保正彦の低温殺菌牛乳

■ 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
生乳	久保 アグリファーム

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1本	70×70×235mm(1000ml)	1000ml	20本(1000ml)	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本	なし	製造日含め6日	2日	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	本/日	本/月	本/年
	341	9,017	108,201

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

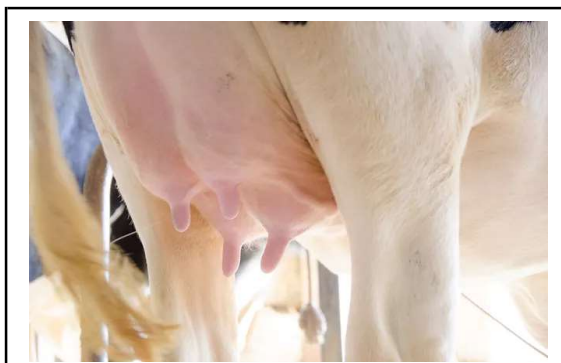
セールスポイント	広島市から1時間で生産、製造現場をご覧ください。 自家牧草が絨毯のように広がる「久保アグリファーム」の牧場だけの生乳を使用しました。 パス釜により、じっくりと丁寧に65℃30分で殺菌しています。
商品の特徴	「久保アグリファーム内」にある砂谷工場で作っています。 1軒だけの酪農家で作った顔の見える牛乳です。
製造法の特徴	パス釜により、じっくりと丁寧に65℃30分で殺菌しています。 国内でも希少のパス釜による殺菌です。
原材料に関する特徴	地元の気候で元気に育った牛の乳だけを使っています。 創業牧場1軒のみの生乳です。
取扱上の注意点	品質管理: 要冷蔵10℃以下 消費期限: 製造日含め6日
その他特記事項	家庭への戸配をしています(広島市全域、広島県福山市の一部、山口県の一部)。 ホテルや店舗等での料理の原料としてのご使用を提案致します。 ネット販売をしています。 希望する販路として、百貨店を広げていきたいと考えております。



社長が作っています



久保アグリファーム



朝と夕に搾乳しています



パス釜で殺菌します