

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) みはらそーづいによん・ぶらん、せみよん
	三原ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

■ 提案者名 (ふりがな) せとうちじょうぞうじよ  
瀬戸内醸造所株式会社

■ 提案者住所

竹原市

■ 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
ぶどう	ぶどう園 Rocto

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	φ80mm×H300mm	750ml	1本	ガラス瓶
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
12本	なし	賞味期限設定なし	5日	佐川急便 冷蔵対応

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
			1,000本

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
コールドチェーン対応 あり 直送・経由便等(三原市～)	なし	出荷は月木のみ

セールスポイント	広島県三原市高坂町のぶどう園Roctoでは、2018年瀬戸内醸造所のぶどう栽培が始まりました。その圃場で収穫されたもののみで醸造したワインです。瀬戸内の食とのペアリングを楽しんでいただけるような造りに取り組んでいます。三原市唯一のワイナリーで醸造しております。
商品の特徴	ソービニオン・ブランとセミヨンを混醸しました。ぶどうは酸度が落ちる直前まで樹上で熟し、まろやかな厚みのある味わい。ほのかな甘さが残る果実味が凝縮された白ワインです。
製造法の特徴	補糖を極力行わず、素材本来の味わいを生かした醸造を行っています。酸化防止剤も最低限の使用に抑えています。アッサンブラージュを行わず、その土地、その年を表現しています。
原材料に関する特徴	ワイン用の品種であるソーヴィニオン・ブランとセミヨンの苗木を契約農家に渡し、三原市高坂町で収穫されたぶどうのみを使用しております。この地でのワイン用ぶどう品種栽培は初めて取り組んでいただきましたが、高坂町の気候はぶどうの栽培に適しており、ワイン醸造に適した糖度の高い良いぶどうが収穫できました。
取扱上の注意点	夏季要冷蔵 賞味期限設定無し
その他特記事項	ネット販売(宅配対応) おすすめのペアリング ・瀬戸内海の魚介全般 ・豚肉のしゃぶしゃぶやグリルなども



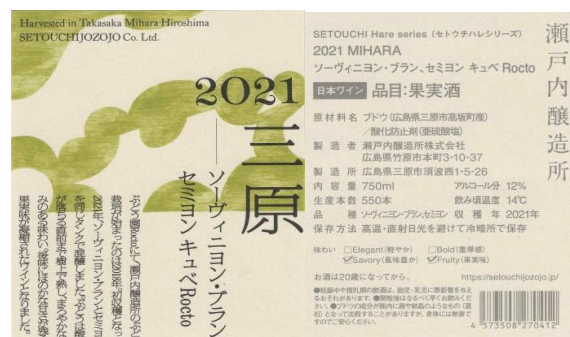
栽培中のぶどう



弊社代表 太田祐也



醸造場内



ラベル