

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) たかのしーどる
	高野シードル

■ 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
りんご	高野りんご加工組合

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	φ90mm×H310mm	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	中国山地の寒暖差を利用した高品質なりんごを醸したシードル。 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	庄原市高野町で収穫されたりんご、ふじを使用しました。 ほのかな苦味を始めとした味の複雑さ、心地よく伸びる酸の余韻。
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	庄原市高野町のりんご栽培の歴史は古く、始まりは大正期と伝えられています。 「アップルロード」と呼ばれる道があるほど、りんご園がひしめく町の「ふじ」は高品質。
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) おすすめペアリング ・塩味を効かせたタコの唐揚げ



収穫後のりんご



弊社代表 太田祐也



醸造場内



ラベル