

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	あきなだわかめ
	安芸灘わかめ	

■提案者名 (ふりがな) あきなだわかめ おきた かずひろ

安芸灘わかめ 沖田 和博

■提案者住所

呉市

■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
わかめ	沖田和博

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	230×140mm	20g(乾燥)	50個	包装フィルム 包装後段ボール
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	加工日から1年	3~5日	自社 委託:業者 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
		○	○	○	○	○					

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
	3kg	45kg	100kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 直送・経路便等(応相談)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

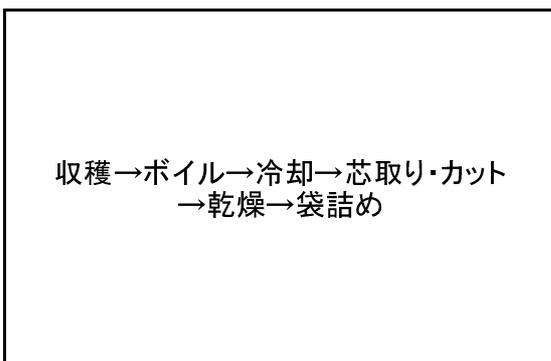
セールスポイント	漁師がわかめの養殖に本気で取り組みました。 朝採りわかめを浜茹でじっくり乾燥させました。 湯通し塩蔵ワカメでは味わえない風味。
商品の特徴	磯の風味が豊かで歯ごたえが良いです。 広島といえば安芸灘。その安芸灘で育てたわかめなので、そのままですが、分かりやすく『安芸灘わかめ』と名付けました。 カットしてありそのまま使えます。 繰り返し封が可能かつ紫外線を防ぐため半透明袋を使用(乾燥材入)。
製造法の特徴	【収穫】→【ボイル】→【冷却】→【芯取り・カット】→【乾燥】→【袋詰め】 一貫して自分達で行います。 風味を活かす乾燥工程に神経を使います。
原材料に関する特徴	漁業権番号 区322, 323号 養殖ワカメ(ロープ式)
取扱上の注意点	直射日光を避け涼しいところで保管して下さい。
その他特記事項	魚の獲れない中で特に冬場の経営を安定させたいと考える中、安芸灘の潮の流れの速さから鳴門のワカメを思いつき、安芸灘なら鳴門に負けないワカメができるのではないかと若手有志で取組ました。



成長したわかめを収穫している様子です

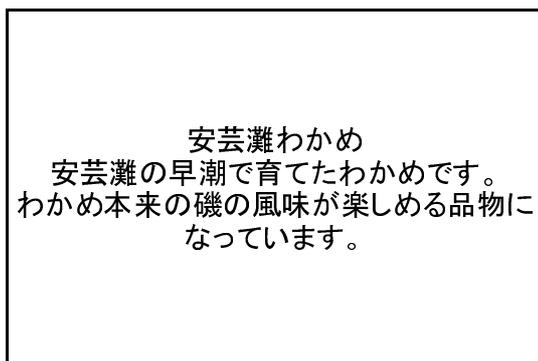


漁師2人で協力して頑張っています。



収穫→ボイル→冷却→芯取り・カット  
→乾燥→袋詰め

写真の説明



安芸灘わかめ  
安芸灘の早潮で育てたわかめです。  
わかめ本来の磯の風味が楽しめる品物になっています。

写真の説明