

商品提案書

| | |
|-----|--------------|
| 商品名 | (ふりがな) やっさたこ |
| | やっさタコ |

■ 提案者名 (ふりがな) みはらしぎよぎょうきょうどうくみあい

三原市漁業協同組合

■ 提案者住所

三原市

■ 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 |
|-------|----------|
| マダコ | 三原市漁協組合員 |

| 出荷規格 | | | | |
|------|-------|--------------------|---------------|-------|
| 商品単位 | サイズ | 重量(内容物) | 入り数 | 包装形態 |
| 1尾 | 1kg以上 | 発泡スチロールケース15kg(箱込) | 10~12尾 | 真空パック |
| 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ケース | 応談 | 3か月 | 2日(午前発注の場合1日) | 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 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 |
| ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ |

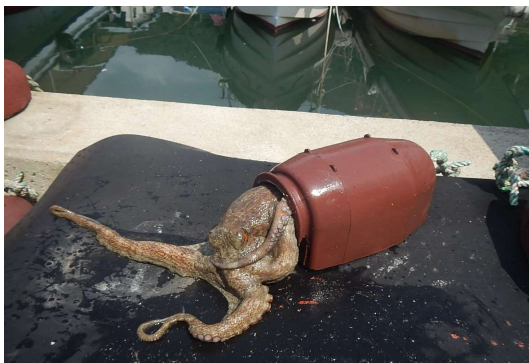
| 主な原材料の漁獲時期 | | | | | | | | | | | |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 |
| ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | △ △ △ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | △ △ △ | ○ ○ ○ |

産卵時期のタコの保護のため、春・秋に一部休業する時期があります。出荷には支障ありません。

| 製造量 | /日 | /月 | /年 |
|-----|--------|---------|----------|
| | 平均24kg | 平均600kg | 平均7200kg |

| 物流区分 | 受発注 | |
|---|--------|--------|
| コートチェーン対応 なし 水揚げ~冷凍までの時間:0.5時間 直送 | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 土・日・祝日 | 土・日・祝日 |

| | |
|------------------|--|
| <p>セールスポイント</p> | <p>タコのまち三原で、一子相伝の技で漁獲したタコを水揚げ直後に活け締めして冷凍しています。産卵期には、資源保護のための休漁も実施し、安定的なタコの供給を目指しています！</p> <p>水ぶくれを防ぐため塩水で洗い、足先まで整った傷のないタコを厳選しています。</p> <p>生のタコと比べ、ぬめりが楽に取れ、身質が柔らかくなります。</p> <p>平成26年2月に「三原やっさタコ」を商標登録しています。(登録番号:登録第5652887号) ※令和6年7月に「やっさタコ」へ変更</p> |
| <p>商品の特徴</p> | <p>冷凍することで旨味はそのまま、柔らかく食べやすくなります。</p> <p>水産教室で交流している地元小学校の児童が描いたイラストをパッケージに使用しています。</p> <p>8月8日は、三原では「タコの日」です。このころ行われる三原市の夏祭り「やっさ踊り」からネーミングしました。</p> |
| <p>製造法の特徴</p> | <p>急速冷凍庫で-27℃まで冷凍するため、鮮度を落とさず長期保存が可能です。</p> |
| <p>原材料に関する特徴</p> | <p>県の漁業許可に基づき、三原市周辺で漁獲しています。</p> <p>三原市付近の漁場は潮が速く、エビやカニなどタコの好む高級なエサが豊富なため、タコの足が太く短く、身が締まり味が良いのが特徴です。</p> <p>また、主にたこ壺で漁獲するため、タコが傷つきにくいです。</p> |
| <p>取扱上の注意点</p> | <p>品質管理:-18℃以下で保存してください。</p> <p>賞味期限:3か月(試験結果で延長もあります)</p> |
| <p>その他特記事項</p> | <p>広島菱重興産(株)によりネット販売も行っています。</p> <p>量販店や飲食店でのお取扱いを希望しますが、購入者の評価が聞ければありがたいです。</p> <p>できるだけ「やっさタコ」をアピールする販売方法をお願いします。</p> <p>お客様の期待を裏切らないよう品質第一で生産します。</p> |



獲れたてのマダコ



生産者



製造工程(真空包装)



シンボルマーク