

商品提案書

商品名	(ふりがな)	やまとしらす (きゅうそくれいとうなましらす)
	大和しらす (急速冷凍生しらす)	

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしやもみじすいさん
株式会社もみじ水産

■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
しらす	(株)もみじ水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1パック	100g	100g×30パック	30パック	包装:真空パック 外箱:ダンボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース単位	応相談	1年	1日	宅配便(冷凍便)

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
	9ケース	200ケース	600ケース

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 漁獲直後氷締め～急速冷凍加工まで 2h以内 宅配便(冷凍便)で配送 呉市～納入先	受発注不可日	出荷不可日
	土(第2・4)・日・祝	土(第2・4)・日・祝

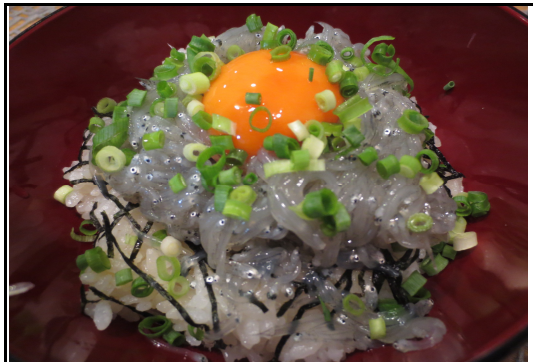
セールスポイント	しらす(ちりめん)の産地である瀬戸内海(安芸灘海域)の恵まれた環境で育った白く透明感のあるしらすを、強酸性電解水で洗浄したあと低温で急速冷凍処理することにより、季節を問わず新鮮な状態でお召し上がりいただけます。
商品の特徴	鮮度抜群のしらすを一度においしく召し上がっていただくため、ご家庭向けの少人数食べ切りサイズ(100gパック)を製造販売しています。ネーミングは、広島県呉市は戦艦大和の建造で歴史的に有名なことから、『大和しらす(生しらす)』と名付けました。
製造法の特徴	水揚げして間もない新鮮なしらすを、強酸性電解水という特殊な水でしっかり洗浄したあと、真空パック包装し、-35℃の低温で急速に凍結させることにより、鮮度を保たせています。
原材料に関する特徴	瀬戸内海(安芸灘海域)のしらすは、大きさにバラつきがなく、色もきれいで透明感があります。
取扱上の注意点	品質管理: 要冷凍(-18℃以下) 賞味期限: 1年(冷凍保存) 注意: 生食の場合は、解凍後必ず当日中にお召し上がりください。再冷凍はできません。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)可 ご購入者様の情報が得られる形を希望。 当商品は、ネーミングを含めたパッケージでの販売を希望します。特に、広島県産であることにこだわりを持ち販売をされる百貨店・スーパー・飲食店等を販路として希望いたします。



しらす漁水揚げ



生産者代表 報道番組放映の様子



解凍後の調理例



急速冷凍状態(底面 商品ラベル)