

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) じごぜんかきくんせい
	地御前かき燻製

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ やすい  
有限会社ヤスイ

■提案者住所

廿日市市

■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
地御前かき	川崎水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	5.5×8	110g	30個	35×29×10
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	60日	3日～7日	自社 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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○					○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
	500個	3000個	36000個

物流区分	受発注	
	応相談	受発注不可日
土・日・祝日		土・日・祝日

セールスポイント	地御前かきだけを使っています。 年間を通して美味しく頂けます。 桜チップを使い燻しています。
商品の特徴	地御前かきの中から粒のそろった牡蠣を選び時間をかけ燻製にし グレープシードオイルに漬込んでいます。
製造法の特徴	地御前かきの中から粒のそろった牡蠣を選んでいきます。 桜チップを使い燻しています。
原材料に関する特徴	地御前漁協の許可をいただいています イタリア産のグレープシードオイルを使用
取扱上の注意点	常温で保存できますが、直射日光をさけ冷暗場所で保存して下さい。 開封後は冷蔵庫で保管し早く召上り下さい。 賞味期限：60日
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)



牡蠣を蒸し冷凍した状態



川崎水産の川崎さん



牡蠣をスモークしている状態です

広島かきの高級ブランド  
**地御前かき**  
熟成の味  
¥1000-

地御前かきを燻製にして、  
かきの香り、旨味を詰込みました。  
薫り豊かなオイルはパスタ、チャーハンに使えます。

\* グレープシードオイルに漬  
けかきの香り、旨味を詰込みました。  
薫り豊かなオイルはパスタ、チャーハンに使えます。

「じしぜんかき」  
豊かな森から湧き出る  
大田川の清流と内海  
が混じるふくよかな汐  
が 広島かき「じしぜ  
ん」を育てます