

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうち くらだい
	瀬戸内 黒鯛

■提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃくらはし

株式会社クラハン

■提案者住所

福山市



■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
黒鯛	魚千・市場他

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	800~1.5kg	約5kg	4~6尾	発砲スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース単位 輸送上のくり	応談	刺身 翌日 加熱 翌々日	1日24時間	ムロオ・クロネコ 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	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
		1.5t~9t	40t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり なし 収穫~冷蔵までの時間 状況次第	受発注不可日	出荷不可日
	毎週日曜日	毎週日曜日・時化の時

(様式第2号-4(水産物))

セールスポイント	広島県は黒鯛の水揚げ量が全国の約10%・400tあり、日本一の水揚げ高です。
商品の特徴	産卵前の2月頃の黒鯛は卵に栄養分を与える為に餌を豊富に食べ、産卵後の8月末頃から水揚げされる黒鯛は産卵後の体を元に戻そうとする為に餌を豊富に食べます。広島県はその餌が豊富で、冬は牡蠣・夏はムール貝・小エビ・又、山里から注ぎ込まれる豊富な栄養分。 このような栄養分たっぷりの餌を食べ良質な脂の乗った黒鯛を是非堪能してみてください。
製造法の特徴	定置物で生き締め・神経抜きしたものです。 芯温まできちんと冷やし込みかけ血抜き作業がきちんと出来た商品です。
原材料に関する特徴	瀬戸内でも広島は、里山の栄養分を含んだ汽水域であること。 餌となる貝・エビが多いことが挙げられます。 脂を蓄えた黒鯛は上品な味が特徴です。 刺身はもちろん、酒蒸しなども美味しく召し上がれます。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば2~3日程度です。 納品: 時化の場合は欠品の可能性があります。(前日確認あり)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)クロネコ便 (可) 希望する販路はホテル・外食・量販店・福祉関係で、購入者の情報が得られる形を希望いたします。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。



きちんと処理された瀬戸内 黒鯛



目利きのプロによる選別



水揚げ後の船生簀



地元での食仕方