

# 商品提案書

	(ふりがな) <span style="float: right;">あきのひとつげんき</span>
	<b>安芸の一粒「厳蠣」</b>

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃしまだすいさん

有限会社 島田水産

■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
かき	島田 俊介 島田 泰昌

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
5個	50g前後	50g前後	10~20個	発泡スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
	50ヶ	4日	4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
○	○	○	○								

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
○	○	○	○								

製造量	/日	/月	/年

物流区分	受発注	
ヤマト運輸(クール便)	受発注不可日	出荷不可日
	土・日	日

(様式第2号－4(水産物))

セールスポイント	宮島の鳥居周辺で採取した親かきを使い、人工採卵により採取した卵より育成し、稚貝の内から一粒ずつ大切に育てたプレミアムかきで、昔ながらの干潟を使った養殖方法は他にはなく、この「厳嶋」は干潟養殖により、甘みが強く、さわやかな後味を堪能して頂けるものになっております。
商品の特徴	親から厳選して、手間暇かけて養殖し、1年未満で仕上げたフレッシュな味を特徴とする一粒かきです。
製造法の特徴	全国で初めて生産者自らが人工採卵し、種苗段階から一粒状態で育成しています。 沖合の筏で育成させたものを、マガキ本来の生態に合わせ干潟を使って干出操作を加えて仕上げ、うま味を濃縮させています。
原材料に関する特徴	第11回 全国青年・女性交流大会において水産庁長官賞を受賞 世界遺産である安芸の宮島の原生林より供給される滋味豊かな栄養が流れ込む大野瀬戸で養殖しています。
取扱上の注意点	品質管理：10℃以下保存 賞味期限：4日間
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)



厳島沖漁場



生産者



干潟養殖



ラベル(シール)