

商品提案書

商品名	(ふりがな)	のりしんやきのり
	海苔師の焼き海苔	

■提案者名 (ふりがな) まるこすいさんゆうげんがいしゃ

マルコ水産株式会社

■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
乾海苔	マルコ水産(有)

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	280mm × 225mm	35g	全型10枚	ジッパー付袋
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	1年	3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
○											○

出荷量	/日	/月	/年
			1,000袋

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
宅配便で配送 福山市～納入先	なし	なし

セールスポイント	広島県の海苔養殖の歴史は古く、かつては広島湾で大変盛んにおこなわれた時代があり、広島海苔はとも知名度がありました。今では県内の海苔養殖は県東部に残るだけとなりましたが、田島は県内最大の海苔産地で田島の海苔師自らが育て、熟練の目と舌で選んだ品質の良い一番海苔のみを焼き海苔に加工しました。
商品の特徴	自社で種付けから育苗、収穫製造に至るまでを行い、素材、品質の良い一番海苔のみを焼き加工しています。 しっかりとした厚みがありながら、パリッと香ばしく、口の中に磯の香りと自然な甘みが広がります。
製造法の特徴	気候に左右されやすい海苔養殖ですが、大規模化と長年の経験により、良質な種網を作ることができ、干出、冷凍方法の工夫で、強い芽を育てることができるので、安定的に品質の良い海苔が生産できます。
漁獲等に関する特徴	初摘み一番海苔は12月下旬から1月初旬のわずかな期間しか収穫されず、3月上旬まで行われる収穫量全体の7%ほどと、とても希少です。
取扱上の注意点	常温保存できますが、海苔は湿気に弱いので、直射日光の当たらない乾燥した場所で保管してください。 賞味期限は加工日より1年です。
その他特記事項	自社ECサイトによる直販を行っています。 味付海苔や生海苔佃煮など、他の加工食品と合わせて、田島の海苔がさらに認知されることを期待しています。



もぐり船で収穫



私たちが作っています



種付けの様子



人気のおにぎらずに使えます