

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやはらすいさんのかえり
	宮原水産のかえり

■提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしや みやはらすいさん

株式会社 宮原水産

■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
カタクチイワシ 食塩	宮原水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
要相談	-	50g~1000g	要相談	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
要相談	要相談	60日	中2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	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
								○ ○ ○	○ ○ ○		

出荷量 (ちりめん, しらす等の合計)	/日	/月	/年
	300個	6000個	20t売切れ次第終了

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 3時間 直送・経由便等 当社~宅配便~相手方	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	要相談

セールスポイント	明治13年創業です。 塩分摂取が気になる方たちも安心してお召し上がりいただけます。
商品の特徴	水と塩が重要なのではないかと思います、業務用活水器を導入して茹でる前にシャワーを掛けたり、活水器を通した水で茹でています。
製造法の特徴	漁場が近いため鮮度抜群でうまみが詰まっています、味が濃厚です。 人が10人ほど入るような釜で活水器に通したお水で茹でています。
漁獲等に関する特徴	漁獲する漁場が加工所から近いため、氷水に入れてすぐに持ち帰り、釜茹でします。
取扱上の注意点	要冷蔵 賞味期限60日
その他特記事項	「お客様による喜んで頂く」が私たちの義務です。 エンドユーザーにおいしいものをお届けできるように、頑張っていきたいと思えます。



漁場の海(会社からの風景)



漁獲船



手選別風景



私たちが作っています！