

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやはらすいさんのしらす
	宮原水産のしらす

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ 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~	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	3日	中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	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

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年宮原八代助創業です。よそのいらない蚊帳をもらいちりめんを獲り始めました。 4代目が最新のカムサの機械を導入し、東京の築地へ出荷するようになりました。築地で大変好評を得ています。
商品の特徴	漁場が近いため、鮮度抜群で活きのいいまま茹でていきます。 水に凝っていて活水器を通した水と、藻塩を使用し、塩分を1.5%に抑えています。 少しやわらかめで、うまみが詰まっています。 倉橋で食べ比べをして、倉橋島を広めていきたいです。
製造法の特徴	活水器を通した水と藻塩を使用。(塩分1.5%) 最新のカムサの釜で水分75%に設定されています。 選別室で混在物をピンセットで取ります。 アルコール消毒、手袋は必需品です。
漁獲等に関する特徴	漁業組合で漁業権認定 呉市保健所で水産加工品営業施設認定(3類の許可) 瀬戸内海の温暖な地・倉橋はお宝島と発しています。 漁獲後、氷で締め、活きのいいまま茹でていきます。
取扱上の注意点	要冷蔵 賞味期限3日
その他特記事項	「お客様によるこんで頂く」が私たちの義務です。 宅配はクロネコを使い、お支払いは郵便局、コンビニの支払いと選べます。 エンドユーザーに美味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！