

商品提案書

商品名	(ふりがな) やのすいさんのそだてたかき
	矢野水産の育てた牡蠣

■ 提案者名 (ふりがな) やのすいさんかぶしがいいしゃ
矢野水産株式会社

■ 提案者住所
東広島市

■ 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
牡蠣	矢野水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1パック	18g~22g/個	1kg/袋	1kg×1	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
1ケース~	応相談	4日(生食)5日(加熱)	4日程度	委託:業者 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
	300kg/500個	5,000kg/8,000個	30,000kg/48,000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 1時間 直送・経由便等(具体的な経路) 委託業者・宅配便	受発注不可日	出荷不可日
	年末・年始	年末・年始

セールスポイント	矢野水産は広島県内でも数少ない「一貫生産」が可能な、「生産者であり、かつ加工業者」です。牡蠣の特徴として、養殖海域の塩分濃度が高い事により、身が引きしまり春(4. 5月)までも身にゆるみが無く、弾力を感じて頂けます。設備と熟練した品質管理従事者との「協働」から生まれる、高い安全性。加工場の衛生管理は、広島県HACCP食品自主衛生管理認証を取得し管理しております。
商品の特徴	三津湾の特徴として塩分濃度が高い海水により、身が引きしまり味も濃く、はじめは少し潮味を強く感じられますが、その後口の中に旨み・甘みが広がります。また牡蠣の身の弾ける様な美味しさ、弾力も感じて頂けます。
製造法の特徴	牡蠣打ち作業場においても、白衣・帽子・マスク・アルコール消毒・体温管理等、衛生面に十分注意しております。加工場も自社衛生管理マニュアルの下、徹底した衛生管理に努めております。工場は専門業者と保守衛生管理契約し、また監査機関による定期的な監査を受けております。
漁獲等に関する特徴	弊社養殖場の漁場は安浦町三津湾海域です。県が指定した「生食用かき採取海域」に指定されており、背後にそびえる野呂山水系のミネラル分豊富な河川水が豊後水道から流れ込む黒潮海水とまじりあう湾は、透明度も高くアマモも育ち良好な環境を維持できる豊かな海です。その日、水揚げした牡蠣をその日に剥き、剥きたての鮮度のまま徹底した衛生管理のもとご提供致します。
取扱上の注意点	食品衛生法 生食用かき成分規格厳守(10℃以下で保存) 消費期限 生食D+3 加熱D+4
その他特記事項	ネット販売(宅配対応):あり お客様のご要望に対応出来る様、鮮度の良い高品質な牡蠣を徹底した衛生管理のもと美味しさと一緒にお届け致します。



矢野水産の育てた牡蠣



矢野水産株式会社



水揚げ風景



三津湾