

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) やまとわかめ (ゆどおしえんどうわかめ)
	大和わかめ (湯通し塩蔵わかめ)

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしやもみじすいさん  
株式会社もみじ水産

■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
わかめ(養殖)	(株)もみじ水産

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	100g	100g×35パック	35パック	包装:パック 外箱:ダンボール
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ケース単位	応相談	60日	1日	宅配便(冷蔵便)

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
			○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
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
	15ケース	330ケース	570ケース(総量2t相当)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 宅配便(冷蔵便)で配送 呉市~納入先	受発注不可日	出荷不可日
	土(第2・4)・日・祝	土(第2・4)・日・祝

セールスポイント	広島県で水産業者としては初の試みでわかめ養殖(塩蔵処理)をしています。全国的に知名度のある養殖わかめといえば、三陸産や鳴門産ですが、牡蛎の生産量日本一である広島県呉市の海は、山や川から流れ出す栄養が豊富。そのため、わかめの養殖にも大変適しています！
商品の特徴	瀬戸内海の栄養分たっぷりの海で育て、旬期に刈り取ったわかめは、豊富な磯の風味で舌触りもなめらかです。ネーミングは、広島県呉市は戦艦大和の建造で歴史的に有名なことから、『大和わかめ(湯通し塩蔵わかめ)』と名付けました。
製造法の特徴	旬期に刈り取ったわかめを、地下15メートルのきれいな海水で丁寧に洗浄しています。塩分30%の低塩加工で塩蔵処理しています。
原材料に関する特徴	区画漁業権306号を取得し、養殖を行ったワカメです。冷凍保存することで、鮮度を保ったまま周年に近い出荷を可能としています。
取扱上の注意点	品質管理: 要冷蔵(10℃以下) 賞味期限: 60日(冷蔵保存)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)可 ご購入者様の情報が得られる形を希望。 当商品は、ネーミングを含めたパッケージでの販売を希望します。特に、広島県産であることにこだわりを持ち販売をされる百貨店・スーパー・飲食店等を販路として希望いたします。



刈り取りの様子



生産者代表 報道番組放映の様子



塩抜き後お召し上がりいただく状態



商品パッケージ(裏面)