

商品提案書

| | |
|-----|----------------|
| 商品名 | (ふりがな) けんほくしぼり |
| | 県北搾り |

■ 提案者名 (ふりがな) ひろしまきょうどうにゅうぎょう かぶしきかいしゃ

広島協同乳業株式会社

■ 提案者住所

北広島町

■ 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 |
|-------|---------------------------|
| 生乳 | 【芸北・大朝・豊平・千代田エリア】の19戸の酪農家 |

| 出荷規格 | | | | |
|------|--------------------------------------|------------------|---------------------------|----------------|
| 商品単位 | サイズ | 重量(内容物) | 入り数 | 包装形態 |
| 1本 | 57×57×97(200ml) 75×70×235(1000ml) | 200ml 1,000ml | 40本(200ml) 12本(1000ml) | クレート |
| 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 | なし | 製造日含め13日 | 2日 | 自社コース 委託コース |

| 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 |
|-----|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| | 300本(200ml) 1,350本(1000ml) | 約7,000本(200ml) 約33,000本(1000ml) | 約84,000本(200ml) 約396,000本(1000ml) |

| 物流区分 | 受発注 | |
|--|--------|-------|
| コールドチェーン対応 あり 搾乳～工場(3～4h)出荷(翌日) 自社便直送・経由便(広島県下他) | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 土・日曜日 | 要相談 |

| | |
|-----------|---|
| セールスポイント | <p>広島県北産・産地直結限定牛乳です。 厳選された酪農家(19戸)から搾乳した生乳だけを使用した地域限定牛乳。 美味しさの基本 ~新鮮で質のよい牛乳は、健康な乳牛から~ 県産牛乳の証~サンマーク~ 広島県内で太陽と緑に恵まれた大地に育った健康な乳牛から生まれた牛乳に表示される証です。</p> |
| 商品の特徴 | <p>北広島の生産工場に近い《芸北・大朝・豊平・千代田エリア》の意欲ある厳選された酪農家19戸より、広島産地を最優先、搾乳からお届けまでの鮮度を最優先で作る自慢の広島牛乳です。 広島県北の清らかな自然が育んだ、まろやかで美味しい牛乳をお届けします。</p> |
| 製造法の特徴 | <p>酪農家で衛生的に搾乳された生乳は、輸送距離の近い本社工場へ送乳されて専用タンクに貯乳されます。その後殺菌などを通して製品化された後、お客様の手に届くまで細心の注意で温度管理されて、新鮮さを保ってお届けします。 公的認証: HACCP認証取得(総合衛生管理製造過程)ISO14001取得 生乳100% 130℃2秒殺菌</p> |
| 原材料に関する特徴 | <p>広島県北《芸北・大朝・豊平・千代田エリア》19戸の酪農家で搾乳された生乳を使用しています。 県北の広い高原の広い敷地で、のんびりと元気で健康な牛たちが育っています。</p> |
| 取扱上の注意点 | <p>要冷蔵: 10℃以下 賞味期限: 12日(製造日含む13日)</p> |
| その他特記事項 | <p>量販店での販売に加えて、宅配による各ご家庭へのお届けを行っています。 宅配エリアは広島県・一部山口県でお届け致します。 酪農産地広島を発信できる商品として、地域生産鮮度をご提案します。 希望する販路として、県下の直販店等の地域の方(広島県人)の目に見える売場、お客様の身近な地産地消を提案できる売場を検討したいと思えます。</p> |



県北の高原で、のんびりと元気な乳牛



《芸北・大朝・豊平・千代田》エリアの意欲ある酪農家



徹底した品質管理



県北搾り牛乳は広島県北産