

商品提案書

商品名	(ふりがな) ちーずのものがたり もっつあれら
	乳いーずの物語。モッツアレラ

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ しのむらのうきち
株式会社敷信村農吉

■ 提案者住所

庄原市

■ 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
生乳	岩竹重城

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	145×130mm	100g	1個	ナイロン ポリスタンド袋
ロット数	発注上限	目安消費期限	リードタイム	配送形態
1個～	20個	製造日より8日	1日	自社便にて配送 ルート以外の地 域はヤマト運輸

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
	230個	920個	11,040個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 製造後常時冷蔵 自社便あり(広島市内) ルート以外は宅配便	受発注不可日	出荷不可日
	なし	出荷は金・土曜日のみ

セールスポイント	明治33年に日本で初めて七塚原高原に国営種牛牧場が設置されました。その古い歴史の中で、チーズという新たな商品で新しい歴史を作っていきます。鮮度が勝負のチーズ。広島市内は製造した次の日には商品を納品できます。野菜を取り扱う弊社にとって、野菜と相性の良いモッツアレラは主力商品。野菜と合わせての商品案内も可能です。
商品の特徴	ミルクの風味と程よい弾力が特徴のチーズです。イタリアンの定番として有名で、ピザやサラダなどに使用していただけます。当社ではイタリアンだけでなく醤油や味噌をつけるなど、和食の食材としてもお勧めしています。
製造法の特徴	80℃以上の熱湯でチーズを練って製造する工程で、通常はヘラを2本使用して練りますが、当工房では弾力を確認しながら行うため、手で練っています。保存液に使用する保存液もチーズ作りで生産されるホエイを使用し、ホエイが持つ甘みも感じていただけます。保存液もスープの出汁などに使えます。
原材料に関する特徴	地元庄原市一木地区の特定の契約農家の新鮮な生乳を使用しております。
取扱上の注意点	消費期限は製造日より8日。要冷蔵商品です。製造から包装作業、出荷まで温度管理を徹底しております。庄原から広島市内までは自社便(冷蔵車)での配達が可能です。保存及び販売は冷蔵でお願いいたします。
その他特記事項	販売は自社店舗、ネットショップ、卸売りをしております。ミルクの風味が強く、クセがないチーズなので、チーズを食べなれていない方も食べやすく、調理も簡単なチーズです。多くの方に食べていただける商品になることを期待します。柔らかくフレッシュな繊細なチーズであるため、製造から商品管理、配達まで、商品の品質には細かな注意を払っております。



地元の一木地区の新鮮な生乳を使用



チーズ職人



熱湯で練る独特の作業。素手を使って行います



モzzarellaPOP