

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやじまかき ごくせんおう
	宮島かき「極鮮王」

■提案者名 (ふりがな) ひろしますいさん かぶしきかいしゃ

広島水産株式会社

■提案者住所

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
かき	大野水産(有)等

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	15g以上	500g	10	P.Pパック
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	要相談	5日(生食) 6日(加熱)	2日	市場渡し

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
○	○	○	○	○	#					○	○

出荷量	/日	/月	/年
	1トン	30トン	210トン

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 約1時間 市場	受発注不可日	出荷不可日
	12/30～1/5	12/30～1/5

セールスポイント	広島県立総合技術研究所水産海洋技術センターで開発された高鮮度保持技術をいち早く取り入れ、細かなフレーク状の海水氷をむき身直後から一貫して使用して、直ちに0℃付近まで冷却することで、剥きたての鮮度で消費地までお届けする徹底的に鮮度・品質・味にこだわった商品です。
商品の特徴	徹底的に鮮度・品質・味にこだわり、大きさは大粒サイズ(約15g以上/粒)のみを厳選し、むき身から最終製品まで一切真水を使用せず、なお且つ、無水状態で製品出荷するので、余分な水分を吸う事が無く、剥きたての美味しさを楽しめます。「極」限まで「鮮」度にこだわった「王」様級の美味しさを味わえるということで「極鮮王」と命名しました。
製造法の特徴	毎日、海水氷を詰めた専用クーラーボックスを生産者に供給して、かき作業場でのむき身作業から原料を素早く冷却することで、鮮度低下に寄与する細菌等の増殖を抑え、そのままの状態、工場に搬入。剥きたての鮮度のままパック詰めして出荷します。
原材料に関する特徴	広島市の太田川、山口県の小瀬川、今津川、世界遺産、宮島の原生林からの豊富な栄養塩の恵みを受ける良好な漁場(西部海域)で水揚げされた、風味豊かで濃厚な味わいが特徴な、鮮度・身入り共にトップ品質のむき身かき。「広島プレミアムトップかき」(全生産量の約0.3%の高品質で希少なかき)に認定(平成26年11月)
取扱上の注意点	品質管理: 5℃以下 賞味期限: 5日間(生食)、6日間(加熱)
その他特記事項	ネット販売(宅配対応): あり 希望する出口: 高品質の商品を求めている業務筋・量販店 商品への期待: 高品質のかきを広島を初め、全国に拡販していきたい。 お客様との約束: 高鮮度、高品質の剥きたての美味しさをお届けします。



海水氷で冷却されたむき身(専用クーラーボックス)



生産者(大野水産(有)、寺西社長)



専用の製氷機により作られた海水氷(フレーク状)



「極鮮王」パンフレット