

商品提案書

商品名	(ふりがな) みやはらすいさんのちりめん
	宮原水産のちりめん

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ みやはらすいさん

株式会社 宮原水産

■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
カタクチイワシ 食塩	宮原水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
要相談	35mm以下	50g~1000g	要相談	袋, カップ
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	要相談	30日	中3日	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 (ちりめん, しらす等の合計)	/日	/月	/年
		300個	6000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 3時間 直送・経由便等 当社~宅配便~相手方	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	要相談

セールスポイント	明治13年宮原八代助創業です。 何の商売にも水が一段大切なのではないかと思います、業務用活水器を導入して茹でる前にコンベアーにシャワーをかけています。
商品の特徴	塩が水の次に重要ではないかと思ひ、試行錯誤した結果、藻塩になりました。もちもち感が出てうまみが口の中に広がります。 くらはし温泉館などで食べ比べをして、みんなで倉橋島を広めていきたいです。
製造法の特徴	漁獲したカタクチイワシは氷水の中に入れられ、鮮度抜群のまま茹で上げますので、ちりめんがとってもおいしいと好評です。
漁獲等に関する特徴	広島県安芸海域のイワシ網漁 (呉市保健所)水産加工品営業施設認定3類 瀬戸内海の温暖な地・倉橋はキラキラ海が輝いてとってもきれいです。
取扱上の注意点	要冷蔵 柔らかめに仕上げているため、賞味期限は30日となっています。
その他特記事項	「お客様に喜んで頂く」が創業者から言い伝えられています。 エンドユーザーにうちのちりめんを食べてもらっておいしさを知って頂きたいです。



漁獲船



手選別風景



ひろしま夢ぷらざでの販売



私たちが作っています！