

商品提案書

商品名	(ふりがな)	(かぶ)おおのの「みやじまかき」
	(株)オオノの「宮島かき」	

■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	(株)オオノ

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
kg	2L(28g以上) L(22~28g) M(17~22g)	1kg	10/ケース	ビニール袋
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	2年	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
○	○	○	○	○						○	○

製造量	/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 直送・経由便等(具体的な経路) 市場渡し	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	「世界遺産」宮島周辺(西部海域)は、太田川、小瀬川、今津川、宮島の原生林からの栄養塩のおかげで植物性プランクトンが増殖し、それを食べて身太りが良く風味豊かな牡蠣が育ちます。その牡蠣を、牡蠣打ち場と隣接した衛生的な最新鋭の工場で冷凍製品化することにより、「旬」の美味しい牡蠣を冷凍出荷で1年中流通させることができます。
商品の特徴	原料を宮島周辺のかきに限定し、鮮度・品質・味にこだわっています。豊富な植物性プランクトンを食べたかきは身太りが良く、風味豊かで味が濃く、口にした瞬間に牡蠣のうま味が広がります。その美味しい牡蠣を「宮島かき」として生産、販売しています。
製造法の特徴	むき身は集荷後、直ちに冷却海水で洗浄し、海水氷(0℃)に入れて品温を十分低下させて、鮮度低下に寄与する細菌等の増殖を抑え、高鮮度の状態でトンネルフリーザーにて急速凍結(-45℃、7分間)します。
漁獲等に関する特徴	採苗(前年の7~8月)から約2年かけて養殖された牡蠣は10月頃から、9mもの垂下連をクレーン付きの船で、巻き上げて収穫します。その後、洗浄し、きれいな海水プール(紫外線滅菌海水)に1日置き、からだの中を浄化したのち、「かき打ち作業」で、むき身にし、鮮度を保ったまま原料処理工場へ搬出されます。
取扱上の注意点	品質管理: 冷凍(-18℃以下) 賞味期限: 製造から2年
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



生産者((株)オオノ、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)



トンネルフリーザーにて急速凍結(-45℃にて7分間)