

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	びじょうなまかき
	美浄生牡蠣	

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしやなかのすいさん

有限会社 中野水産

■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
牡蠣	中野良広

※それ以上は応相談

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1パック(1kg)	40~70粒/kg	1kg	1kg×1パック 1kg毎にパック詰め	パルクール (発砲と同等の保冷力 を持った紙製の容器)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg~	応相談	パック後3日	注文から5日程度	宅配便 ヤマト便

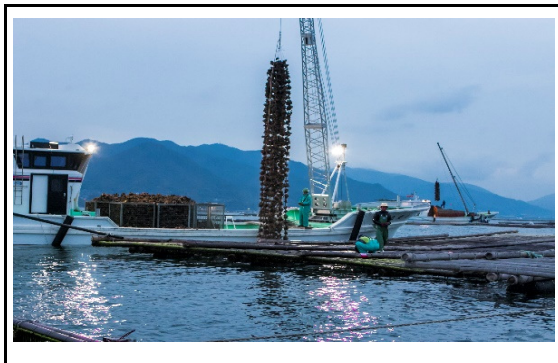
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○					○	○

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	/日	/月	/年
	年内:50kg 年明けから:100kg	1,500kg	5,000kg

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 1時間 クロネコヤマト便(呉市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日	日曜日

セールスポイント	<p>有限会社にして20数年。牡蠣養殖業を始めて、約半世紀。現在、2代目の会社。その息子が3代目になるため、日々修行中。 『おいしいも。あんしんも。』をモットーに、むき身作業員の帽子・マスク・エプロンの着用、作業前のアルコール消毒などの衛生管理を徹底し出荷している。</p>
商品の特徴	<p>美浄生牡蠣とは、美しく浄化した生牡蠣という意味です。また、弊社のおいしいも。あんしんも。の意味を持つ<b>美味清浄</b>からも由来となっている。中野水産の牡蠣の特徴は、下記浄化工程を経ることにより牡蠣特有の臭みがなく、本来のあま味のあるものとなっている。 大小問わず、その日のベストな牡蠣を選別し、出荷する。 化粧箱は、汎用品を用いず自社オリジナルのものを使用し、全国発送している。発泡スチロールを用いず、同等の保冷力のある紙製の容器を使用し環境への配慮も行っている。</p>
製造法の特徴	<p>牡蠣を浄化している水槽に供給している海水のこだわり。濾過機・紫外線・塩素・オゾンの滅菌工程を経たほぼ無菌の海水を供給し、その中で牡蠣が呼吸している。その結果、牡蠣自体も安全なものになる。 また、牡蠣打ち場での打ち子さんには、帽子とマスク、エプロンの着用を徹底し、髪の毛などの混入を防いでいる。</p>
漁獲等に関する特徴	<p>県が指定した清浄海域で養殖した牡蠣を水揚げし、作業場で洗浄する。様々な浄化作業を経たきれいな海水を供給し、約20時間水槽で牡蠣を浄化する。その後、牡蠣打ち場でむき身にし、鮮度を保ったままパッキングする。</p>
取扱上の注意点	<p>むき身の牡蠣は、海水氷の入ったバケツに入れられ一定の水温を保ったままである。賞味期限は、3日間。</p>
その他特記事項	<p>ネット販売(宅配対応)<a href="https://nakanosuisan.buyshop.jp/">https://nakanosuisan.buyshop.jp/</a> 今後の展開として、自社牡蠣のブランド化。中野水産の牡蠣を統一したデザインを用いて、化粧箱・リーフレット・販促ツールを作成。 弊社では、2回の選別工程を経てパッキングしている。高品質な品物を常に出荷する為、規定数を日々確認している。自信の牡蠣が出荷することができないと予測される場合には、お客様に相談させていただいている。</p>



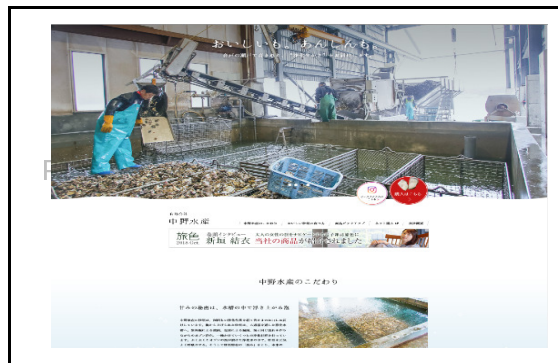
牡蠣水揚げ風景



中野水産 親子(右:社長、左:息子)



牡蠣打ち場(帽子とマスク、エプロンの着用徹底)



ホームページ

<http://nakanosuisan.jp/>