

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) みやはらすいさんのたこ
	宮原水産のたこ

■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
たこ	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
1匹	500g以上/匹	500g~1,500g/袋	要相談	袋、スチロール
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匹~	要相談	3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 (たこの合計)	/日	/月	/年
	5匹	42匹	500匹

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。 業務用活水器がついている為水が滑らかになっています。 すべて一貫して手作業で行っております。 たこ本来の弾力があり、味が楽しめます。
商品の特徴	大きいものは長く、小さいものは短く茹で時間を変えているので、柔らかく仕上がっています。歯ごたえがあり、旨味がしっかりとしてとても美味しいと好評です。
製造法の特徴	塩もみ、洗いすべて手作業で行っております。朝絞めて洗い後すぐに茹で上げるので、たこ本来の香りがします。
漁獲等に関する特徴	瀬戸内海の温暖な地・倉橋は清浄海域という海がきれいで育ったたこは新鮮でおいしさが違います。
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3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海産物を食べてもらっておいしさを伝えるということが私たちの使命だと考えて地道に皆様にお伝えしております。倉橋島が通称お宝島と呼ばれているのは、恵まれた気候と綺麗な海が根本にあります。孫がおじいちゃんの作るものは世界一おいしいと言ってくれます。



たこの写真



ひろしま夢ぷらざでの販売



私たちが作っています！