

商品提案書

商品名	(ふりがな) なさけのしずく
	情の雫

■ 提案者名 (ふりがな) たかたすいさん
高田水産

■ 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
かき	高田水産

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	L~LL 20~25g/個	1kg/袋	45±5個	袋包装
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10袋	20t	2年	2日	宅配便 ヤマト

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
	300kg	8t	30t

物流区分	受発注	
コートチェーン対応 あり ヤマト運輸(クール便)	受発注不可日	出荷不可日
	12/30~1/4	12/30~1/4

セールスポイント	県内の清浄な海域である情島漁場で養殖した身入りの良い時期のかきを原料に使っています。丁寧にむき身にした後、機械選別と目視による身入り判別で高品質なかきを厳選し、冷凍製品にしています。全ての工程で最善を尽くし、生鮮かきに劣らない豊かな風味と奥深い味わいを持った冷凍かきです。
商品の特徴	生産者自らが、大粒で身入りの良いものだけを選別し、一粒ずつ冷凍処理しています。むき身から冷凍まで短時間で行うため鮮度が高く、むき身直後のような風味と味わいを維持しています。商品名「情の雫」は情島のきれいな海から得られる貴重な雫をイメージしており、弊社が展開するかき商品のブランド名です。
製造法の特徴	むき身にしたかきは当日中に選別・冷凍処理します。一粒ずつ専用の機械で急速冷凍し、中心温度を-20℃以下にした後、かきの表面に氷の膜を形成させます。こうすることで、冷凍保存中の乾燥や脂質の酸化を抑制することができ、解凍してもむき身直後と同じような風味や味わいを維持しています。
漁獲等に関する特徴	原料かきは清浄海域の呉市情島周辺海域で養殖しています。漁場は潮流が速いため、従来の養殖方法ではかきが脱落してしまいますが、稚かき時代に干潟で鍛えることで当該漁場で養殖が可能になります。水揚げ後は無菌海水浄化システムで浄化しています。これらにより、深い味わいと身の締まった豊かな風味を生み出しています。
取扱上の注意点	品質管理: 冷凍(-18℃以下) 賞味期限: 加工年月日から2年
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)に対応しています(弊社HP, http://www.takatasuisan.com/)。個人向けだけでなく、飲食店等の大口の注文にも対応いたします。かきのシーズンは主に冬ですが、本商品は季節を問わず、お届けすることができます。高田水産は将来にわたり、自然環境に配慮した養殖を続け、良好な漁場を維持し、新鮮さと安全性を重視した高品質なかき商品を皆様にお届けします。



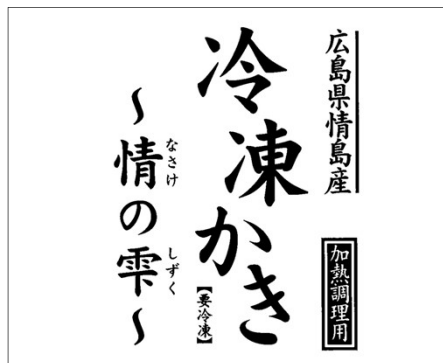
養殖かきの収穫作業



高田浩明



原料かきの選別と個別冷凍装置



パッケージ