

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) はるとなつぎゅうにゅう/あきとふゆぎゅうにゅう
	はるとなつ牛乳/あきとふゆ牛乳

■提案者名 (ふりがな) さごたに かぶしきかいしゃ

砂谷株式会社

■提案者住所

広島県広島市

■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
生乳	砂谷の 限定酪農家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1本	70×70×235mm	1000ml(紙パック)	12本	プラスチック クレート
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本	なし	製造日含め6日	2日	一部自社 一部委託業者

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	本/日	本/月	本/年
	1,148	30,339	364,062

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収入～工場までの時間 1時間圏内 ○自社・○委託配送・○業者経由便(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	季節による味わいの変化を楽しんで頂けるパステライズ牛乳です。 パス釜により、85℃で30分間じっくりと丁寧に殺菌しています。 春から夏にかけての牛乳はサラッとスッキリした味わい、秋から冬の牛乳は濃厚でコクのある味わいが楽しめます。
商品の特徴	季節によって切り替わる二つのパッケージ。 「はるとなつ牛乳」4月～9月 「あきとふゆ牛乳」10月～3月 春から夏にかけての牛乳はサラッとスッキリした味わいです。秋から冬の牛乳は濃厚でコクのある味わいです。 牛の食べる餌や量は季節によって変わるので、それぞれの味わいが楽しめます。新しいパッケージを通して牛乳の旬の味わいを感じて頂きたいです。
製造法の特徴	パス釜により、85℃で30分間じっくりと丁寧に殺菌しています。
原材料に関する特徴	広島県産の生乳100%使用しています。 草地酪農にこだわり、基本的に自家牧草で牛を育てています。
取扱上の注意点	品質管理:要冷蔵10℃以下 賞味期限:製造日含め6日
その他特記事項	家庭での戸配をしています(広島市、府中町、廿日市市、大竹市、福山市一部) スーパー、百貨店、保育園 ホテル、パン屋、カフェ等料理の原料として ネット販売



広島県の酪農家の乳のみ集乳しています



砂谷牛乳がメインで集乳している酪農家です



パス釜で85℃30分間丁寧に殺菌しています

季節による味わいの変化を楽しんでいただける牛乳です。夏の牛乳はサラッとスッキリした味わい。冬は濃厚でコクのある味わい。季節によって切り替わる二つのパッケージでお届けします。