

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">ともえしゃるどねしんげつ</span>
	TOMOÉシャルドネ 新月

■ 提案者名 (ふりがな) ひろしまみよしわいなりー  
株式会社広島三次ワイナリー

■ 提案者住所  
三次市

■ 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
ぶどう	契約農家など

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	750ml	1,200g	12c/s	瓶
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	なし	なし	2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	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	/日	/月	/年
	5,000本	10,000本	10,000本

物流区分	受発注	
直送	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始	年末年始

セールスポイント	広島県三次市産シャルドネ 100% 広島といえば牡蠣、牡蠣といえばシャルドネの白ワイン！
商品の特徴	反収制限により凝縮度を高めたぶどうのみを使用。樽発酵・樽熟成で厚みのあるリッチな味わい、長い余韻の白ワインです。 コルク栓はDIAM5を使用。ブショネの心配はありません。
製造法の特徴	樽発酵樽熟成
原材料に関する特徴	広島県三次市のぶどう生産者とワイン原料用栽培契約を結び、生産者と協力してぶどう栽培を行なっています。収穫時期や栽培方法などは圃場を巡回し、協議のうえでワインに最適なタイミングでの収穫や育成を行っています。
取扱上の注意点	品質管理：直射日光をさけ冷暗所に保管してください。 ガラス瓶のため、お取り扱いにはご注意ください。 ブドウの成分がオリや酒石となって凝固・沈殿することがありますが、品質には問題ありません。
その他特記事項	



シャルドネ(ワイン原料ぶどう)



醸造担当 太田



地下貯蔵庫

新月の夜に手摘みして醸造。香りも味も豊かです。最高品質プレミアムワイン。

POPデータ