

商品提案書

商品名	(ふりがな) みはらにゅーべりーえーすぱーくりんぐ
	三原ニューベリーA スパークリング

■ 提案者名 (ふりがな) せとうちじょうぞうじよ
瀬戸内醸造所株式会社

■ 提案者住所
竹原市

■ 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	ぶどう園Rocto 大番農園 久和田農園

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	φ90mm×H310mm	750ml	1本	ガラス瓶
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
12本	なし	賞味期限設定なし	5日	佐川急便 冷蔵対応

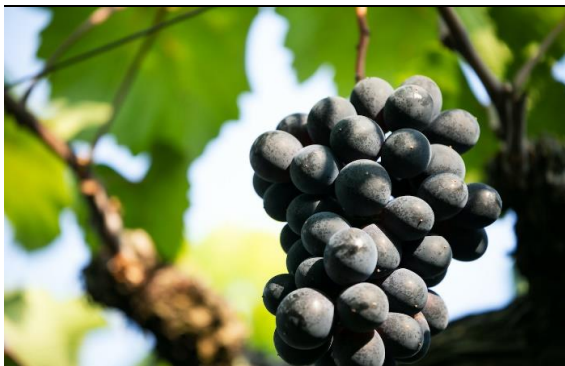
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
			1,000本

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
コールドチェーン対応 あり 直送・経由便等(三原市~)	なし	出荷は月木のみ

セールスポイント	瀬戸内海の温暖な気候で育ったぶどうの味わいを活かしたワイン。 瀬戸内の食とのペアリングを楽しんでいただけるような造りに取り組んでいます。 三原市唯一のワイナリーで醸造しております。
商品の特徴	三原市高坂町で栽培される生食用ぶどう、ニューベリーA。 瓶内2次醗酵によるスパークリングワイン。 ベリーの香りとその奥に潜む、力強い味わいをお楽しみください。
製造法の特徴	補糖を極力行わず、素材本来の味わいを生かした醸造を行っています。 酸化防止剤も最低限の使用に抑えています。 アッサンブラージュを行わず、その土地、その年を表現しています。 ベリー種の特徴である華やかな香りを活かすため、樽熟成は経ずに瓶詰しています。
原材料に関する特徴	三原市高坂町で収穫されたぶどうのみを使用しております。 ぶどう品種はニューベリーAを使用しています。
取扱上の注意点	夏季要冷蔵 賞味期限設定無し
その他特記事項	ネット販売(宅配対応) おすすめのペアリング ・三原の名物タコのカルパッチョ ・瀬戸内海産のサワラの塩たたき ・サラダなどのフレッシュな野菜料理



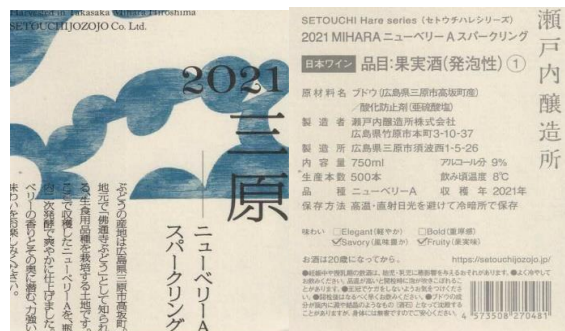
栽培中のぶどう



弊社代表 太田祐也



醸造場内



ラベル