

商品提案書

商品名	(ふりがな) あたたびりとれもん
	あたたびりtoレモン

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ すいしん

株式会社 水信

■ 提案者住所

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
養殖ブリ	中森水産 (株)水信

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	400g以上	400g以上	2入	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個から	応談	解凍後2日	7日	自社委託業者 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
○	○	○	○							○	○

製造量	/日	/月	/年
			1000個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり ・なし 収穫～冷凍までの時間 5時間 直送・経由便等(具体的な経路) 阿多田島～広島魚市場生簀～フレッシュヒロウオ加工場～自社冷凍庫	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週水、日、祝日、年末年始

<p>セールスポイント</p>	<p>瀬戸内海に浮かぶ、イワシ漁や魚類養殖、カキの養殖などが盛んな漁業の島、阿多田島。阿多田島では、ハマチ(ブリ)の養殖が昭和40年代から始まり、現在、広島県で第1位の生産量を誇っています。 このブリに生産量全国一の広島県産レモンの果汁を与えながら育てたのが「あたたブリtoレモン」。レモンを与えて育てたため、さわやかな味わいで、ブリ本来の味わいもさらに引き立っています。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>広島県産レモン果汁を与えながら育てることでブリ本来の味わいを活かす絶妙なバランスに仕上げます。 魚本来の生臭さを抑え、さわやかで食べやすい食味を実現しました。 また柑橘特有の成分(リモネン)の効果により酸化を抑え身色を長持ちさせています。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>凍結技術の開発(3D凍結=非貫流冷氣システム)により、2020年に従来のチルド流通に加え、冷凍流通をプラスしました。活けメにしたブリをフレッシュヒロウオ加工場にて三枚におろした後、ブロック加工を行い、3D凍結を行っています。3D凍結機で凍結しているため、冷凍による食材の変性が少なく、解凍の際、食材本来の鮮度と風味が限りなく再現できます。</p>
<p>漁獲等に関する特徴</p>	<p>海面養殖の歴史ある阿多田島での養殖ノウハウを活かして、元気に大きく育てたブリを使用しています。 秋口より広島県産レモン果汁を与え、柑橘特有の成分の効果を確認し、出荷します。 育成後、広島中央卸売市場の生簀に移し、活きメにしています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>冷凍品ですが、できれば1カ月以内にお早めにお召し上がりください。 なお解凍後は当日中にお召し上がりください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ブリは、刺身、しゃぶしゃぶ、照り焼き等々、いろいろな食べ方のできる魚です。 様々なお料理で、是非お好みで楽しんで食べて下さい。</p>



あたたブリtoレモン原魚



中森水産の中森誠さん



一次加工室

おすすめの料理

阿多田の「うまい」をお届けしたい!

広島のもっと一品を引当ててコラボ!!

- ★ 大竹特産多田産はハマチ養殖で広島県第一位!
- ★ 広島産はレモン生産で全国第一位!
- ★ フルーツ産の第一人者 尾道入野 産出産後夜間販売!

どの特徴は・・・

- 上広産種と厚の自産レモン産種**
- ちがいを科学的に検証しています**

PRリーフレット