

商品提案書

商品名	(ふりがな) げいほくさーもん
	芸北サーモン

■ 提案者名 (ふりがな) ひらとさんぎょうかぶしきがいしゃ
ヒラト産業株式会社

■ 提案者住所
北広島町

■ 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
トラウトサーモン (ドナルドソン系)	ヒラト産業(株)

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
半身	250g~350g	250g~350g	半身	発砲スチロール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
半身	応談	解凍後2日	受注後1週間	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
							○	○	○	○	

出荷量	/日	/月	/年

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～冷凍までの時間 2時間 直送・経由便等(具体的な経路)北広島町→冷凍→納付先	受発注不可日	出荷不可日
	定休日等(火・木)、年始	定休日等(火・木)、年始

セールスポイント	天然に限りなく近い自然環境で、3年の歳月をかけて育てています。自家採卵から、稚魚・成魚まで一貫して丁寧に管理しています。また、寄生虫や病気対策のための薬品も使用していません。
商品の特徴	北広島町には阿佐山・天狗石山など千メートル級の山々がそびえたち、太田川水系の源流域です。この地の冷たく清らかな水で育ったサーモンは、プリプリとした弾力ある食感。脂は少なめでさっぱりとしていながら、濃厚で上品な味わいで、魚特有の臭みもなく生食できます。大自然の中でたくましく育った、格別な味わいをお届けします。
製造法の特徴	豊かな自然の恩恵を受け、山々から注がれる豊富な水を引水し、水量などを調節することによって魚にとってもストレスの少ない養殖に取り組んでいます。
漁獲等に関する特徴	大暮養魚場には50年の歴史があり、内水面養殖に必要な、水温の管理、給餌の量やタイミング、養殖池の環境管理、病害等の対策等に関する長年の経験に基づくノウハウを保有しています。出荷の際もその場で締めて加工場まで届け、すぐ冷凍・真空状態にするため、高品質で高鮮度のまま食卓へ届けることができます。
取扱上の注意点	冷凍商品の再凍結は品質が低下する場合があります。解凍後はなるべく早くお召し上がりください。
その他特記事項	芸北地域は、水温や自然を含め、厳しい環境といわれます。成長はゆっくりですが、その分、3年の歳月をかけて大切に生産することができるという利点があります。そうした想いを込めて「芸北サーモン」と名付けました。



成魚



生産者



養殖過程



ブランドロゴ