

(フリガナ)	カラツキカキ		
商品名	殻つき牡蠣		
(フリガナ)		(フリガナ)	<small>所在地都道府県名</small>
エントリー事業者名		製造者名	
(フリガナ)	トヨシマアツシ		
代表者	豊島淳史	役職	
商品写真		一括表示	
<p>1. 商品外装画像 盛りつけ例 をお貼りください</p> <p>・スペースが足りない場合は、 別紙添付をしてください。</p>		<p>2. 食品表示部をお貼り下さい</p> <p>・一括表示だけではなく、 文字が印刷されている箇所全て。 ・文字や記号が鮮明なものをお貼りください。 ・スペースが足りない場合は、 別紙添付をしてください。</p> <p>・開発中の商品などで、 表示が無い場合は、 原材料等をご記入ください</p>	

-生産者からのコメント-

項目	記入欄
商品名	殻付き牡蠣
使用方法	大はステーキ、フライ。酒蒸し、炭火焼き、佃煮、カレー等。
付加価値	久美浜湾は日本に2カ所しかない「湖のような海」に指定されています。湾の全方位が山に囲まれている事で牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富になり、唯一無二の美味しい牡蠣が育ちます。
販売実績	月間 販売数:1,000 kg 売上:1,000,000円
原料の特徴	塩気が強すぎない優しい味。セリンというアミノ酸の値が高い(京都府による分析)
品質	消費期限:水揚げ日を1日目として5日。流通温度帯・販売温度帯・保管温度帯:冷蔵
栄養	亜鉛が豊富。現代人は亜鉛が不足しがちである。良質なタンパク質。
規格	箱:60サイズ~120サイズ
生産力	月間1,000 kg
開発力	規格の変更:可、販売温度の変更および保管温度の変更:可(冷凍)
ケア	不良品は返品に対応します。
歴史	牡蠣養殖3代目
繋がり	生産者の横の繋がりがある。
コストパフォーマンス	検討します。
企業メリット	生産者の我々と繋がって頂く事で根拠の有る情報が得られる。
消費者メリット	生産者と繋がり、海との縁が出来る(漁業体験)。食する事が環境に対する行動(牡蠣の海を浄化する作用)となる。進物としても。
将来性	可能性を秘めた業界である。未来に遺していかなければならない。
社会貢献	国産の食品は地元および日本を活性化すると信じています。