

送り状

お取引様名及び御担当者様

株式会社 〇〇 商品本部 購買・物流部 〇〇次長

冷蔵

受領印など

発注店舗名等

(株)〇〇 様

商品内容名

愛知県産鮮魚直送パック(注:今回は店舗あたり2合納品です)

発送日

12月6日

→

納品日

12月7日

納品便名称  
納品先名称等

丸幸水急  
丸発 築地市場留め〇〇水産様(御担当〇〇様)引取り

(同一納品先)  
発送量目など

単箱あたり 6kg × 2合 20甲

発送内容詳細(原価計算に使用して頂ける様に物流費を含んだ価格で表示しています)

番号	箱記号	魚種(通称など)	水揚漁港	調理用途	水揚状態	詰合せ量	単位	単位あたり価格	総額
1	1	スズキ	西幡豆漁港	刺身・塩焼・鍋・ムニエル・フラ	活締め	3	尾	400	1200
2	1	モガレイ(子持ち中心)	一色漁港	塩焼・煮付	活締め	5	尾	300	1500
3	2	ヒラメ	一色漁港	刺身・煮付・塩焼	活締め	1	尾	800	800
4	2	ガンゾウヒラメ(舟ベタ)	一色漁港	刺身・煮付・塩焼・ムニエル	氷蔵	2	尾	300	600
5	1	コチ	西幡豆漁港	刺身・煮付	氷蔵	1	尾	800	800
6	1	ニギス(特大)	形原漁港	塩焼き・天ぷら・つまれ	氷蔵	8	尾	50	400
7	2	アカシャエビ(ザルエビ)	西浦漁港	かき揚げ・唐揚げ	活締め	1	800g	500	500
8	2	メヒカリ	西浦漁港	唐揚げ・フライ・塩焼き	氷蔵	1	kg	600	600
9	1	アカエイ肝	東幡豆漁港	刺身	活締め	1	個	200	200
10	2	ツバス	碧南市大浜漁港	刺身・照り焼き・煮付け	活締め	2	尾	200	400
								発送合計	7000

特記事項等

実際の発送明細の内容です

1	1	スズキ	活締めで刺身可能。バター焼きなどもオススメです。						
2	1	モガレイ(子持ち中心)	煮付けが一番。ほとんどの個体の子持ちだと思います。この時期は刺身は▲。						
4	1	ガンゾウヒラメ(舟ベタ)	刺身が最も美味しく日持ちします。煮付け、バター焼きにも適します。						
6	2	ニギス(特大)	煮付けはネギを付けあわせ。塩焼き・甘味噌焼きもお勧め。脂の載った尾鰭沖漁獲品。						
7	2	アカシャエビ(ザルエビ)	活魚で水揚げされたものです。かき揚げや唐揚げに。(頭付OK)保存は水氷に浸して下さい。						
8	2	メヒカリ	愛知の名物魚です。鮮度の良いものは頭・内臓ごと唐揚げがとて美味しい。丸ごと食べられます。						
9	1	アカエイ肝	生姜醤油や塩+ゴマ油でレバ刺し風に。薬味のネギ・大葉や白身の刺身との相性抜群。						
10	2	ツバス	今回水揚品は脂載りは▲でした。刺身や照り焼きに。						

コメント

ツバスは12月5日、その他は全て12月6日水揚品です。

海上天候も安定していましたが、どの漁港もスズキだらけでした。(その分多めに詰められました)スズキのスライスにエイ肝や薬味を載せ、ポン酢をかけたりするのが愛知県では人気です。

元荷主及び資料作成 株式会社 プロ・スーパー  
所在地 愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3

**鮮魚  
評価表**

お取引様名及び御担当者様 株式会社 大庄 ご注文店舗各位

発注店舗名等 (株)OO 様 店舗名称( )

商品内容名 愛知県産鮮魚直送パック(注:今回は店舗あたり2合納品です)

発送日 12月6日 → 納品日 12月7日

いつもお世話になります。このたび発送させて頂いた商品内容についての簡単な評価をお教え下さい。  
お手数おかけしますが、お仕事に支障のない程度に記入頂きFAXして下さい幸いです。

発送内容詳細(原価計算に使用して頂ける様に物流費を含んだ価格で表示しています)

番号	箱記号	魚種(通称など)	実際の調理用途に○印を	評価に○印を
1	1	スズキ	刺身・塩焼・鍋・ムニエル・フライ	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
2	1	モガレイ(子持ち中心)	塩焼・煮付	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
3	2	ヒラメ	刺身・煮付・塩焼	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
4	2	ガンゾウヒラメ(舟ベタ)	刺身・煮付・塩焼・ムニエル	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
5	1	コチ	刺身・煮付	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
6	1	ニギス(特大)	塩焼き・天ぷら・つまみ	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
7	2	アカシャエビ(ザルエビ)	かき揚げ・唐揚げ	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
8	2	メヒカリ	唐揚げ・フライ・塩焼き	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
9	1	アカエイ肝	刺身	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )
10	2	ツバス	刺身・照り焼き・煮付け	大満足・満足・イマイチ・大きいもの希望・小さいもの希望 ・使いにくい・鮮度に不満・その他( )

コメント

元荷主及び資料作成 株式会社 プロ・スパー  
所在地 愛知県蒲郡市形原町北双太山114-3