

# 提携産地からの原料集荷について

## 提携産地からの集荷の基本的な流れ

### ①水揚げの把握と荷姿検討・価格交渉

- ・提携先からの水揚げ品紹介を直接連絡いただきます。  
「今日の舞鶴漁港で100~120gサイズの定置漁獲のアジが7トン水揚げされます。予想価格は100円/kgです。120円/kgで2トン買い付けてもらえませんか?」  
→セリ上場量が減るため産地価格は当初の予想を上回り、生産者の手取り金額が増えます。
- ・発送形態は鮮度保持面に配慮しつつスチロール下氷、大型水槽、木製魚箱など手配しやすく比較的経費のかからない方法を選択してください。
- ・後仕切りの委託買い付けも可能です。
- ・委託加工は弊社の製造可能量を確認のうえ、加工賃ベースでの都度交渉となります。



### ②並行して運送便を確認

- ・(量がまとまる場合) 直送便をチャーター(産地の運送業者に便の状況を問い合わせ願います)
- ・名古屋市場や浜松市場への定期市場便で市場留め(または市場便の帰りに弊社蒲郡工場で荷受)  
→市場留めの場合は弊社の提携便にて市場から工場へ輸送します。  
佐川急便でのプロ・スーパー着払いも非常に割安です。(市場便に比べても割安な場合もあります)
- ・(量が少量の場合) 宅急便などを活用してください。(その際は午前中着指定に)  
運送にかかる経費は後にまとめて弊社に清算させて頂くこととなりますのでチャーター便、定期市場便の場合は上乘せになる経費分を事前にご提示ください。  
少量の宅急便の場合は事前の運送賃連絡無しでもかまいません。



### ③売買成立

- ・売り上げの方法などを確認し売買成立となります。  
(漁協からの売上、生産者からの直接売上、全漁連通しでの売上などのケースがあります)  
(弊社からの支払いは全て現金振込みです。手形取引は致しておりません。)



### ④原料輸送

- ・前項で手配頂いた便で出荷して頂きます。



### ⑤弊社での加工及び製品化

- ・原則、入荷当日加工でワンフローズン製品を製造します。
- ・生食用寿司ネタを中心に、各種IQF加工、開き加工、天日干し干物、切身、漬魚、フライ・唐揚げ用製品など加工方法も様々に対応しております。



## ⑥入荷分に対してのお支払い

- ・ 提携産地ごとに支払い条件を事前確認いたします。



## ⑦弊社から全国に商品紹介、販売

- ・ 弊社の販売網をフル活用し、全国へ商品紹介を行います。

## 継続可能な商材については

### ⑧商品試作・商談

- ・ 大手居酒屋チェーン店・大手回転寿司チェーン店・大手量販店・・・など商品にあった販売先に商談を行います。
- ・ 並行して、買い付け可能量、物流改善などのシュミレーションを行います。

推奨：荷主様独自の販売ルートをお持ちの場合、弊社から見積もりを提示しサンプルを発送致します。  
この流れは地産地消を推進するもので、地域活性化にも繋がります。



### ⑨水揚げ時期限定（もしくは通年）での定期買い付けと販売

- ・ 長期的な買い付けについては1～3ヶ月程度の期間で価格見直しを行います。  
（見積もり期間が長い・安定した原料供給が見込まれる・・・などは販売を進める上で取り組みやすくなります）  
「長期見積りで価格変動リスクを伴い見積り@が割高になる」のか、  
「短期見積りで価格変動リスクが少なく@が割安になる」のか、  
の選択は産地状況に応じて都度検討します。

proSPAR (株)プロ・スパー <http://prospar.web.fc2.com>