

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">ぶんだしいたけ</span>
	文田しいたけ

■生産者名 (ふりがな)

株式会社フルーツセンター文田

■生産者住所

大崎上島町



■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
特	2L	200g・300g	20入・30入	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
応相談	応相談	要冷蔵1週間	7日	自社 委託:業者ムロオ

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
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

収穫量	/日	/月	/年
	1~2t	40~45t	515t(前年)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし 収穫~冷蔵までの時間 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日

セールスポイント	広島県内シェア5割以上を出荷しています 365日年中無休で生産 安定した品質のものを年中消費者に届けます 島の特産品として、ホテル清風館では宿泊客のお土産としてご利用 いただいています
商品の特徴	肉厚でコリコリ・ジューシーな食感です 自社名をつけて差別化するために『文田しいたけ』としています。 パッケージも大袋300g入りを白ラベル、小袋200g入りを黒ラベルとして 消費者ニーズに対応できるようにして出荷しています
食べ方提案	フライ・豚巻き・マヨシイなど 同じ大崎上島にあるホテル清風館で、コース料理として使用されています
栽培に関する特徴	完全空調栽培で徹底した温度管理を行っています 椎茸にとって良いと思われることは、積極的に取り入れています。例えば 収穫・選別時に落下させないようにしたり、傷がつかないように大切に 扱う作業を全員が行っています。
取扱上の注意点	品質管理(要冷蔵等) 賞味期限は1週間
その他特記事項	湯崎県知事が『地域の宝チャレンジトーク』の第1回目に訪問された際、 島の特産品として、広島県はもちろん西日本トップクラスを誇る 生産量であることと、消費拡大に向けたメニュー開発等を話しました。



完全空調栽培



現在53名の社員で栽培・収穫・出荷しています



ホテル清風館の会席、大崎上島海彦山彦膳



自社オリジナルの袋で出荷しています