

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	あきなめこ
	安芸なめこ	

■生産者名 (ふりがな) かぶしがいしや あきのうえん  
株式会社 安芸農園

■生産者住所  
広島市

■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
	中・大	1P100g ・ 袋詰kg		黒トレーパック または袋詰
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応談	応談	要冷蔵5日間	1~3日	自社

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
	10kg	300kg	

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし 収穫～冷蔵までの時間 2~3時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	無	無

セールスポイント	きのこ本来の特性を活かし、できるだけ負荷がかからないようにしている きのこの旬に合わせて栽培している 通常の1.5倍以上の大きさ 味も食感もしっかりしている
商品の特徴	なめこ本来のぬめりが多く、しっかりした食感 大粒なので、料理の幅が広がる 広島県産きのこをPRできるように「安芸なめこ」としました
食べ方提案	加熱調理 大粒サイズを活かし、炒め物・天ぷらなどがおすすめです 南欧創作料理丘の上様・お好み焼きステップ他
栽培に関する特徴	安全基準証明付き資材を使用 栽培施設による菌床栽培 培地に関しては完全無農薬資材を利用
取扱上の注意点	冷蔵10℃以下で管理して下さい 要冷蔵5日
その他特記事項	ネット販売(宅配対応) 不可 希望する出口 飲食店 お客様との約束 良質で安心安全な食材提供



負荷のかからない栽培をこころがけています



生産者 山本勝樹



大粒なので1枚ずつ天ぷらもできます

通常の1.5倍以上の大粒サイズの安芸なめこ なめこ本来のぬめりと、しっかりした味・食感は、天ぷら・炒めものにオススメです