

商品提案書

商品名	(ふりがな) あきのきくらげ
	安芸のきくらげ

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしやあきのうえん
株式会社安芸農園

■ 提案者住所
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
—	M	1kg~	箱バラ/キロ詰	PPまたはパック
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg~	10kg(応談)	5~7日	2~3日	自社宅配便

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
	15kg	300kg	1200kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫~冷蔵までの時間 30分以内	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	通年栽培も可能ですが、きのこ本来の特性を生かすため、負荷のかからない栽培をしています(きくらげは夏栽培が向いています)。日々丁寧に管理収穫しています。収穫後、すぐに保冷し、当日出荷するので、新鮮です。
商品の特徴	無味無臭ですが、歯ごたえがよく食感を楽しめるきのこです。夏限定の国産きくらげは希少です。安芸のきくらげとして広島県産をPRしたいです。
食べ方提案	油と相性が良いので、中華料理はもちろん、炒めものや天ぷらが人気です。
栽培に関する特徴	岡山県の安全基準証明書付の菌床資材を使用しています。専用栽培施設による菌床栽培です。温度・酸素・光などの管理と超音波加湿器で適度な湿度を与えます。栽培期間中は農薬は使用していません。
取扱上の注意点	冷蔵での管理をお願いします。賞味期限は冷蔵状態で5~7日です。
その他特記事項	県内飲食店様とのお取引を希望します。品質のよい安全な美味しいきのこをお届けします。 モットーは“気候に逆らわず自然体でつくる”です。身体によいものを出荷して、お客さまから「美味しかった、元気になった」と言われるのが励みになります。



食べた人が健康になれる、旬の美味しいものを届けたいと思っています！



菌床は岡山県の安全基準証明書付の菌床資材を使用しています



夫婦2人で工夫を重ねて、より良いものをつくるよう努力しています