

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ますだのはぜはちみつ
	ますだのはぜはちみつ

■提案者名 (ふりがな) ますだようほうじょう

升田養蜂場

■提案者住所

三次市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
はちみつ	升田養蜂場

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数 (ケース売りの場合)	包装形態
1個	① φ54×60.4×88mm	180g	20個	ガラス瓶
	② φ80.8×81mm	300g	20個	
	③ φ80×130mm	600g	20個	
	④ φ95.4×181mm	1200g	12個	
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1個	なし	2年	3日	自社便 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
						○	○	○	○	○	

主な原材料の収穫時期											
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
				○	○						

製造量	/回	/月	/年
	① 100個/1回	2回	600個
	② 100個/1回	2回	600個
	③ 100個/1回	2回	600個
	④ 40個/1回	2回	300個

物流区分	受発注	
自社便・宅配便(三次~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	12月31日~1月3日	1月1日~3日

<p>セールスポイント</p>	<p>はちみつは糖度の高さが大事で、77度のはちみつと80度のはちみつとでは口の中に広がる甘みが違います。 当養蜂場では、巣箱の中から採取する時期に大変こだわり、糖度が79.5度以上になってから採取して出荷しています。 はちみつの色はとてもきれいで、薄黄色です。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>「ハゼの木」は、広島県の南部から海岸線に多く自生する木で、果実は房状に実り、木蠟の原料になります。 味は、サッパリした柑橘系の味と、香水を思わせる柔らかい香りが特徴です。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>はちみつは高温で溶かすと味や風味に影響して、品質低下を招きます。 当養蜂場では、瓶詰め作業時に詰めやすくするためにはちみつを少し温めますが、できるだけ低温で温め、結晶はちみつを溶かす際も、できるだけ低温で溶かしています。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>当養蜂場では、花が咲き始めてから採蜜時期までゆっくり待ちます。 ミツバチが花から持ち帰った花蜜は、糖度30度から50度程度でとても薄く、ミツバチが数日かけて濃縮していきます。 薄い蜜を巣から採取すると発酵の原因となって品質が低下しますので、糖度計で確認しながら採蜜しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>賞味期限: 2年 はちみつは大変保存性が高い食品ですが、品質保持のため直射日光を避けて、常温で保存してください。 また、1歳未満の乳幼児には与えないように注意が必要です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ホームページによるネット販売をしています。 (<a href="http://www.msdyoho.jp">http://www.msdyoho.jp</a> 検索ワード: 升田 はちみつ) 広島県の山林は広葉樹に恵まれ、いろいろな木に花が咲き有望な蜜源があります。 将来的に増産を目指し、県内・首都圏のデパートや量販店に、販路を伸ばしていきたいと思っています。</p>



ハゼの木(果実は木蠟の原料になります)



私たち夫婦と息子夫婦の4人で頑張っています



はちみつの瓶詰め機器-洗浄機・保管庫-充填用タンク



ハゼはちみつPOP