

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) まいくろぐりん ひまわり
	マイクログリーン ひまわり

■提案者名 (ふりがな) エコサンビャクロクジュウカブシキガイシャ  
ECO360株式会社

■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(税込)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価
未だ市場で見ることが無いです。	/

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A	一茎5~7cm	中パック100g 小パック60g	/	プラスチッククリアパック
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1パック~ 希望:小10パック~ 中5パック~	応相談	7日	7~10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
	3kg	10kg	100kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 時間 直送	受発注不可日	出荷不可日
	なし	火, 水, 木, 土, 日

<p>セールスポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まだ市場に出回っていない品種を当日収穫、配達する。</li> <li>・しっかりとした茎のアメリカで大人気のマイクログリーン、見た目の可愛さと何よりも自他共に認めるうまさ自慢です。</li> <li>・取扱品種:スパイシーサラダミックス、レッドキャベツ、ひまわり、水菜、アマランス、ルッコラ、赤からし菜、ラディッシュ、シソ、チャイブ、バジル、フェネル、チャード他</li> </ul>
<p>商品の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食感はシャキッとしていて味はどこかナッツ風味な感じ</li> <li>・現在取引のある店舗では誰も知らないほど、広島県では珍しい食材です。</li> <li>・ネーミングはシンプルに「マイクログリーン ひまわり」</li> </ul>
<p>食べ方提案</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ、サンドウィッチで生食が1番おすすめ</li> <li>・和食料理の飾りつけに</li> <li>・イタリアンから和食まで使っている</li> <li>・スープなどの具材でお使い頂ける。</li> <li>・食べる事が出来る店。料理屋玉の、パスタグルッピー、懐石わたなべ、鶴羽神社ふたば、真居酒屋魁、10goodsandwich、児玉、どうらく、近屋、四季や、やまぐち</li> </ul>
<p>栽培に関する特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・量販店の商品は水耕栽培で育成されているが、当社は土耕栽培</li> <li>・土壌栽培でも露地栽培ではなく温室でのトレイ栽培</li> <li>・栽培期間が短いため農薬を使わずに育成可能</li> <li>・種は国内、北米(バンクーバー、ユタ州)から珍しい種を輸入</li> </ul>
<p>取扱上の注意点</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・要冷蔵</li> <li>・乾燥を嫌う。</li> <li>・加熱調理も可能だが栄養素が失われてしまう。</li> <li>・1週間を目安にお使い頂きたい。</li> </ul>
<p>その他特記事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在、毎週月曜、金曜に安佐北区から中区までルート販売中(配達無料)</li> <li>・希望の販路は自分たちで配達できる場所であること。</li> <li>・当社は今アメリカで人気の「アーバンファーマー」のスタイルで、野菜を作っており、収穫当日に配達を完了させる、何よりも鮮度が自慢です。</li> <li>・当日収穫したもの以外、販売いたしません。</li> <li>・現在市内約30店舗の多様なジャンルの料理屋さんでお使い頂いております。</li> </ul>



育成場所



写真の説明



パンフレットより調理例



写真の説明