

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) まいくろぐリーん ひろしまな
	マイクログリーン 広島菜

■ 提案者名 (ふりがな) えこさんびやくろくじゅうかぶしきがいしゃ  
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
—	—

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A	一茎5cm~7cm	小パック25~30g	—	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
10パック	30パック	5日	10~15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	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	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	3kg	10kg	120kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 0.5時間 自社直送・委託配送・宅急便(広島市~納入先)	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>	<p>まだ市場に出回っていない品種を育成、配達しています。                  広島ならではの野菜であるため、様々な活かし方が出来ると思います。                  見た目の可愛さが特徴です。                  しっかりとした茎のマイクログリーンです。                  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。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>食感はシャキッとしていて広島菜漬けの味がします。                  漬物としては有名ですが、マイクログリーンとしては広島県では珍しい食材です。(現在取引のある店舗では誰も知りませんでした。)                  ネーミングはシンプルに「マイクログリーン 広島菜」としました。                  「広島菜」という地域の伝統野菜を提供することで、料理人様とお客様の会話の1つのネタになると思います。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>サラダ、サンドウィッチなど生食が1番おすすめです。                  和食料理の飾りつけにもご利用ください。                  現在、お取り扱いいただいている飲食店様は、(株)二葉様、日本料理児玉様、懐石わたなべ様、ながせ様です。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>量販店の商品は水耕栽培で育成されていますが、当社は全ての品種を土耕栽培しています。                  土壌栽培でも露地栽培ではなく温室でのトレイ栽培です。                  栽培期間が短いため農業を使わずに育成可能です。                  種は国内、北米(バンクーバー、ユタ州)から珍しい種を輸入しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>要冷蔵                  乾燥を嫌います。                  加熱調理も可能ですが栄養素が失われてしまいます。                  1週間を目安にお使い頂きたいです。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>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)                  希望の販路は自分たちで配達できる場所であること。                  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。                  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、春菊、そば、ソレル他</p>



ハウス内の様子



生産者



色  
食飾  
Microgreens  
3つの  
"shoku"

繊細で大胆な鮮やかさ  
 目を見張るカラーと珍しい、他にない特別なひと皿に、食材を立体的にみずみずしく引き立てます。

品種ごとにそれぞれ違う味わいや香りが面白いマイクログリーン。そのカラフルな色合いと繊細な食感が毎日の食事をいっそう楽しく彩ります。

パンフレット



食べやすく使いやすい  
 さっと洗って、切らずにそのまま使える手軽さ。時間をかけず、毎日の食事にたっぷり野菜をプラスできます。

MICROGREENS LINEUP

<p>Spicy Salad Mix  <b>スパイシーサラダミックス</b>                  香り高い種をミックス、それぞれが栄養が一目でわかります。</p>	<p>Red Cabbage  <b>レッドキャベツ</b>                  抗酸化作用が高く、肉類等の消化を助ける効果が高い野菜です。</p>	<p>Sunflower  <b>ひまわり</b>                  ビーナッツに似たマイルドな味わいで歯ごたえがあります。</p>	<p>Watercress  <b>水菜 [養生]</b>                  ビタミンCが豊富で、免疫力を高める効果があります。</p>
<p>Armaranth  <b>アマランス [レッドポークレット]</b>                  栄養価が高く、グルテンフリー、低カロリーの特徴があります。</p>	<p>Rocket  <b>ルッコラ [ロケット]</b>                  自家風味で濃厚な辛味がアクセントの緑黄色野菜です。</p>	<p>Red Mustard  <b>赤からし菜</b>                  風味が高く、酸味はワサビのようになすっきりとした辛さ。</p>	<p>Radish  <b>ラディッシュ [トライトン]</b>                  大根の辛みとピンクに色づいた葉が美しいのが特徴です。</p>

パンフレット