

商品提案書

商品名	(ふりがな) そうげんのかおり えるばすてら
	草原の香り エルバステラ

■ 提案者名 (ふりがな) カブシキガイシャ アートライブ
株式会社 A' TRIBE

■ 提案者住所
 安芸高田市

■ 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
A	15~23cm	100g/束	30束入り	袋 バラも可
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ケース/30束	3ケース 9kg	9日	1~2日	自社: 常温 委託業者: 冷蔵 宅配便: 冷蔵

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	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下
×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××	×××

収穫量	/日	/月	/年
	10kg	200kg	2,000kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 2時間以内 直送・経由便等 市場経由・佐川急便・自社	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日・盆正月

セールスポイント	イタリア料理を食べに行くことがあるのですが、一度も出会ったことがありません。 本場では、肉料理・魚料理・サラダ・ピザ・パスタにまで当たり前に使われているイタリアンハーブです。 おそらく、「ないから」使われていないだけで、こだわりのある飲食店様には、「あれば」使っていただけると確信しています。
商品の特徴	イタリア語で エルバステラ 「星の草」という意味で、英語では、バックスホーン 「鹿のつ」と呼ばれています。 ほのかな甘みと苦みが特徴で、食感はサクサクしておりナッツのような香味を感じます。
食べ方提案	おすすめの調理法 サラダ・炒め物・スイーツのアクセントに。 おすすめの料理 食感と風味を生かした豆腐サラダ・エルバステラオムレツなど。
栽培に関する特徴	生産構成員はエコファーマーの認証を受けています。 堆肥や有機肥料、微生物資材を利用し自然の力を使った土づくりを行っています。
取扱上の注意点	刈取り収穫なので切り口が変色しやすいです。冷蔵保存をお願いします。 常温で3日目あたりから葉が黄色くなり始めますので冷蔵保存をお勧めします。
その他特記事項	エルバステラの種を日本で唯一販売している種苗会社によると、エルバステラの大規模生産をしているところは無いそうです。 まずは広島県の飲食店様で実績を上げ、後に全国へ向けて発信をしていくパートナーを求めます。



本社水耕栽培施設



鱧の湯引き エルバステラと新玉サラダ



鹿のつと呼ばれる特徴的な葉の形



エルバステラと水菜のオムレツ