

商品提案書

商品名	(ふりがな) めがひら かおりまいたけ
	女鹿平 香り舞茸

■提案者名 (ふりがな) かぶしきかいしゃ きのこやほんぼ

株式会社 きのこ屋本舗

■提案者住所

廿日市市

■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品	直径約15~18cm	約400~450g/株	2株	箱入り
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箱	約50箱/日	約一週間	約一週間	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	約60~70kg/日	約2,000kg/月	約24,000kg/年

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 1時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜

セールスポイント	吉和の女鹿平山では、9～11月に天然舞茸が生自しますが、その風味の良さはスーパーで販売しているものと比較して、同じ舞茸とは思えない程です。天然舞茸は「ミズナラ」の古木にしか生自しないきのこで、ブナやカバ等から生自する事はありません。そこで女鹿平では、菌床原材料の木材は「ミズナラ」のみを使用する事で、より天然に近い、舞茸本来の風味、香りを再現しています。
商品の特徴	古くから、香り舞茸と言われるように、舞茸はその香りの良さが特徴です。また、天然舞茸は他のきのここと比較にならないくらいに巨大なものです。舞茸本来の香り、大きさを栽培品で可能な限り再現し、一般には手に入らない天然舞茸の代わりに皆様に味わっていただきたく、「女鹿平舞茸」の商品名としました。
食べ方提案	舞茸は古くから、焼き物、揚げ物、汁物で食べられています。素材の違いがはっきりと判ります。和食では、天ぷらやお吸い物、洋食ではソテーして肉料理の付け合せやパスタ、スープなど、その香りを生かした料理が人気です。
栽培に関する特徴	菌床栽培で、より大きく茎の長い舞茸ができる袋栽培を採用しています。一番の特徴は菌床原材料の木材は「ミズナラ」のみで栽培していることです。通常「ミズナラ」は堅木の為、培養が遅く生産性を落としコストアップ要因となる為使用されませんが、やはり味(品質)第一と考え、「ミズナラ」を使用しています。農薬、化学薬品はもちろんですが、残留放射能の事もあり、「ミズナラ」は佐賀、長崎の山林のもの、栄養体などすべての原材料の産地を明確にしております。
取扱上の注意点	品質管理 : 冷蔵保存となります。 賞味期限 : 冷蔵で約一週間となります。
その他特記事項	ネット販売しています。(宅配対応可) 自社ホームページ : http://www.kinokoyahonpo.jp 商品力をご理解いただき、付加価値を付けた料理として商品化して下さる飲食店様にご提供したいと思います。 とにかく鮮度第一でお届け致します。



女鹿平舞茸の生育室



舞茸生育室での栽培スタッフ



女鹿平舞茸の天ぷら

広島県産 女鹿平舞茸

廿日市市吉和、女鹿平で栽培
香りが良い!
天然舞茸が生えるミズナラの木で栽培しているからです。
産地直送で新鮮!
収穫後、最短でご自宅へお届け。
茎部分が特に美味しい!
切り口が白い部分です。

舞茸販促チラシ