

商品提案書

商品名	(ふりがな) なましいたけ「くれやまと」
	生しいたけ「呉大和」

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいしゃ あすなる
株式会社 あすなる

■ 提案者住所
呉市

■ 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
秀	S(3cm)/M(4cm)/L(5cm)/2L(5cm超)	2kg/ケース	20パック	白トレイ
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5ケース	20ケース	要冷5日	1日	自社宅急便

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	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
	700kg	5000kg	60t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 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
	無	火

セールスポイント	あすなろが椎茸を作る上で大切にしていることは椎茸の風味豊かなその「あじわい」です。菌床栽培を行い椎茸を育てる水は黒瀬川のほとりの自然水を使用して大切に育てています。 椎茸の豊かな香りと、深い甘みとコクを含んだあじわいある椎茸は一度味わっていただければその味にご納得いただけると思います。
商品の特徴	豊かな香りとほんのり甘みのあるあじわい深い椎茸です。 椎茸は料理全体を引き立ててくれるいわば脇役的な野菜。 嫌なにおいを少なくして、旨味の部分を引き出した椎茸は料理全部をちょっと美味しくしてくれる、その味わい深さから名前を取り「あじわい」と命名しております。
食べ方提案	煮てよし焼いてよしのあじわい椎茸です。 嫌な匂いが少なく、かつ椎茸の深い味がしっかりとします。 丸焼きにしてポン酢で食べたり塩胡椒を振ってバター焼きにするのもお勧めです。
栽培に関する特徴	菌床の製造から、しいたけの出荷作業までの全ての工程を一貫して自社で行っています。菌床栽培を行っているハウスは温度と湿度を管理しているため、年間を通じて安定した生産量を保っています。間引きや収穫作業、選別や包装などの一連の作業は全て手作業で行っています。生ものだからこそ、ひとつひとつ丁寧に取り扱っています。
取扱上の注意点	品質管理：通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。
その他特記事項	ネット販売をしています。 【Yahoo!ショッピング】 https://store.shopping.yahoo.co.jp/asunaroshiitake/ 量販店並びに百貨店様とのお取引を希望します。



菌床栽培



スペインバル風アヒージョ



POP