

商品提案書

商品名	(ふりがな) ばいせんらっかせい(おおまさり)
	焙煎落花生(おおまさり)

■ 提案者名 (ふりがな) あぐりあらいあんすかぶしきかいしゃ
アグリ・アライアンス株式会社

■ 提案者住所
東広島市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
落花生	自社栽培

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	5.0cm × 12.5cm × 21.5cm	100g	12	クラフト袋
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	10	6ヶ月	7日	宅配便:ヤマト

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
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
								○	○	○	

製造量	/日	/月	/年
	300袋	6,600袋	79,200袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 焙煎落花生は常温管理 自社もしくはヤマト便(東広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

セールスポイント	栽培から焙煎まで自社で一括管理しています。 収穫後に50%遮光のビニールハウス内で、お米のはげ干し風に1か月半の間じっくり天日干ししています。東京大学での成分分析で、弊社栽培の落花生は通常の落花生に比べ栄養価が高いことがわかっています。大粒品種のおおまさは、通常ゆで落花生として食され、焙煎は技術的にも難しく珍しい逸品です。おおまさは、粒が大きくまるでアーモンドを食べているような食べ応えが特徴です。
商品の特徵	長期の天日干しにより、落花生本来の香り、コク、甘みが凝縮していて濃厚な味わいです。 パッケージは、クラフト袋で中身が見えるようにしています。ジップロック付で、酸化を軽減するよう工夫しています。 また、イラストレーターの福田利之さんに、ロゴとキャラクターを描き下ろして頂き、ラベルで使用しています。全国的にファンの多い福田さんのイラストを起用することにより、落花生の味だけでなくイラストファンの購入も期待しています。
製造法の特徴	コーヒー豆にも含まれる成分、トリゴネリン(アルツハイマー型認知症を予防)やコリン(記憶や学習能力を向上させる)は、180℃以上の加熱によりニコチン酸に変化します。それを踏まえ、弊社では、独自の低温焙煎法を用い、有効成分をそのまま落花生に残すよう工夫しています。
原材料に関する特徴	弊社では環境に配慮した持続可能な農業への取り組みを行っています。ビニール性のマルチは使用せず、堆肥マルチもしくは土にもどる植物性の生分解性マルチを使用しています。また、通常廃棄する落花生の殻は、お茶やクラフトビール、消臭剤の原料に利用しています。
取扱上の注意点	直射日光は避けての常温管理をお願いします。 賞味期限は6ヶ月ですが、開封後はなるべく早くお召し上がりください
その他特記事項	ネット販売しています(宅配も対応しています) http://tutitone.jp 現在、「広島落花生研究所」の設立を準備中です。我々生産者、消費者、パン屋・ケーキ屋・レストランなどの加工業者、学術研究者など、様々な落花生好きの関係者が集い、植え付けや収穫を共に行い、それら栽培体験を通じて意見交換し、広島県産落花生の魅力を県内、日本全国そして世界に紹介する活動を行ってまいります。また、過去に蓄積した落花生栽培のノウハウを他の連作障害に苦しむ白ネギ農家さんと共有し、白葱に続く新たな特産品として、落花生の産地化を目指します。



酸素と養分をしっかりと含んだカステラ状の土で栽培



アグリゆかいな仲間たちです



50%遮光のビニールハウス内で1か月半天日干し



販促物