

商品提案書

商品名	(ふりがな) しまなみリーフ
	しまなみリーフ

■提案者名 (ふりがな) あどかすたむおかもと しまなみふあーむ
株式会社アド・カスタム岡本 しまなみファーム

■提案者住所

■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
レギュラー品	120サイズ	1.8kg	12個	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ケース(12袋)	なし	5日	1日~2日	宅配便:ヤマト運輸、要冷蔵

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
	40kg	1t	5t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~冷蔵までの時間:2時間 直送・経由便等(具体的な経路):ヤマト運輸	受発注不可日	出荷不可日
	土曜日・日曜日・祝日	土曜日・日曜日・祝日

セールスポイント	しまなみリーフは、ピリツとした辛味がアクセントになり、一度食べるとクセになります！ また、鮮度が長持ちすることも飲食店の方から好評です。2019年の日本食品分析センターに分析をお願いしました。しまなみリーフは、食物繊維が4.2g(キャベツの約2.3倍)、葉酸270ug(ケールの約2.2倍)、ビタミンC128ug(レモンの約1.2倍)ということがわかりました。しまなみリーフの色は、鮮やかな色合いで料理を楽しめます。
商品の特徴	しまなみリーフは、因島のしまなみファームでしか栽培していません。また、しまなみリーフは商標登録しております。 生で食べるとピリツとした辛味、火を通すと辛味が柔らかくなりしっかりとした味わいです。 瀬戸内のしまなみで因島を盛り上げたいと思いがあります。
食べ方提案	サラダにしてピリツとしゃきしゃき食感で。 寒い日には、しまなみリーフをしゃぶしゃぶして豚肉と一緒に鍋に。 サラダや寒い日にはしまなみリーフをしゃぶしゃぶして鍋に生で食べるとピリツとした辛みがありますが、加熱すると辛みが柔らかくなりしっかりとした味わいでシャキシャキ食感でクセになる味です！お肉と合わせると相性抜群です。 尾道市、福山市の飲食店で食べられます。
栽培に関する特徴	栽培期間中化学肥料を使用せずに露地栽培しています。 露地で太陽の日差しをたくさん浴びて元気に育っています。 種から苗まで丹精込めて日々栽培しています。 3月に収穫終了すると、種取りをして来期の栽培に使用します。
取扱上の注意点	直射日光の当たらない涼しい所で保管して下さい。 冷蔵庫に入れておくと日持ちします。瀬戸内海の因島で太陽の日差しをたくさん浴びて育ちました。お子様から大人の方まで安心して食べられる事ができます。
その他特記事項	1つ1つ手作業で丁寧に出荷致します。 虫や土は、出荷の際にダブルチェックを行い確認していますが、混ざっている場合がございます。その際は、ご了承下さい。 お客様には、新鮮な状態でお届けできるようにしています。



栽培風景



生産者写真



しまなみリーフ鍋



しまなみリーフ入りソーセージ