

商品提案書

商品名	(ふりがな) まんだこうそでそだてたけんこうかじつ ほっさく
	「万田酵素で育てた健康果実」 八朔

■ 提案者名 (ふりがな) まんだはっこうかぶしがいいしゃ
万田発酵株式会社

■ 提案者住所
尾道市



■ 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
秀・特秀	小・中・大	3kg・7kg	小4~5個/kg 中3~4個/kg 大2~3個/kg	段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース単位 (輸送上のくくり)	20ケース/回	4月までは2週間 4月以降1週間	5日	自社(大口) 宅急便(小口)

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
	—	—	10t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり(自社便直送の場合なし) 収穫~貯蔵までの時間 半日~1日 自社便直送(大口)・宅急便(クール便)(小口)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝日	土日祝日

セールスポイント	八朔の発祥は本社のある尾道市因島であり、現会長の父(松浦繁治)所有の八朔の木(調査番号:No.55)が母樹となり八朔萎縮病の危機を救った所以がある。世界的に稀有な複合発酵食品「万田酵素」の技術を活かして製造された植物用万田酵素を使用し、減化学肥料等こだわった栽培を行っています。冷蔵庫を使用した低温貯蔵を行うことにより、長期販売が可能です。
商品の特徴	光センサー選果機を用いて糖度及び酸度を測定し、糖酸度(糖度と酸度のバランス)を重視しています。長期販売用果実は貯蔵中に減酸するので、酸度の高いものを選別、貯蔵しております。出荷の際は時期に応じた最適な糖酸度の果実を選果し、出荷しております。植物用万田酵素を使用し、弊社ブランド”万田酵素で育てた健康果実”ブランドを使用した販売を展開しています。
食べ方提案	外皮と内皮をむいて、そのまま生食がおすすめです。生のままサラダに入れていただいても美味しくいただけます。加工する場合は、フレッシュジュースやジャム等がおすすめです。 HAKKOゲートCaféや万田発酵おのみち駅前店 from HAKKOパークでは、八朔を使用したドリンクやケーキを限定販売することもあります。
栽培に関する特徴	健康な植物から果実を収穫するために、植物性原材料のみを長期間発酵・熟成させた植物用万田酵素の一つ「健康農業のための万田酵素」(肥料名:万田31号、特殊肥料・有機JAS別表1適合資材)を散布し、植物の活性を高めることで健全な生育を促しています。また、環境負荷軽減も考慮し、化学肥料使用量を広島県慣行栽培基準の50%以下に減らすこと、化学農薬の使用は必要最低限に抑え、徐々に使用量を減らす取り組みを実施しています。
取扱上の注意点	商品到着後は冷暗所で保管いただき、お早めにお召し上がりください。4月以降は気温が上昇するため、賞味期限を短くしております。
その他特記事項	長期販売用は数に限りがございますのでお早めのご注文をお願いいたします。5月以降の出荷につきましては商品の状態によって出荷が難しい場合がございます。弊社ブランドを表示しての販売や、販売促進用卓上のぼりの提供も可能です。今後の展開として、八朔を使用した加工品も展開予定です。



圃場(尾道市因島)での作業風景



栽培チーム(弊社社員)



食べ方の一例(生食)



ブランドロゴ及び販売促進用卓上のぼり