

商品提案書

商品名	(ふりがな)	やきほしいも
	焼き干しいも	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃおのみちふあーむ
株式会社 尾道ファーム

■ 提案者住所
世羅町

■ 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
さつまいも (紅はるか)	尾道ファーム

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	14cm × 22cm	80g	約5本	プラスチック袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
20	なし	製造日含めて90日	2日	宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	150袋	3000袋	36000袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり なし 収穫後キュアリング3日間、定温保管は1年間 直送・經由便等 尾道→佐川急便→納付先	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週土日

セールスポイント	焼きいもから干し芋をつくる独自製法で製造しています。そのため、とても甘く、香りが良いのが特徴です。 栽培地域である尾道、三原地域は中山間でも温暖な地域で、さつまいも栽培にとっても適しています。紅はるかの特徴であるねっとりとしたさつまいもを使った加工品が作れないかと試行錯誤して生まれたのが、この商品です。
商品の特徴	一般の干し芋は、さつまいもを蒸してから乾燥させます。 尾道ファームの「焼き干しいも」は、蒸すのではなく、まず、焼きいもにしてから乾燥させていることが最大の特徴です。そのため、商品名は『焼き干しいも』と“焼きいも”を連想させるネーミングにしました。
製造法の特徴	焼きいもにするために数回、それぞれの温度と時間を変えて加熱します。そこからじっくり時間をかけて低温で乾燥させました。
原材料に関する特徴	さつまいもには、紅はるかを使用しています。紅はるかは、糖度が高く、ねっとり甘い食感が大きな特徴です。 お米の生産、精米も行っていることから、そこで発生する『もみ殻』、『糠』を使った堆肥で土づくりをおこなっています。また、米づくりに使われなくなった水田転作にて栽培しています。
取扱上の注意点	品質管理：通常の管理でお願いします。
その他特記事項	地元で栽培したさつまいも、さつまいも加工品を粘り強く販売していただける百貨店、スーパーとの取引を期待しています。 現在、農業新規参入されている企業にさつまいもを契約栽培していただいています。(因島鉄工、トツ、大成の3社)



7月21日撮影 只左園場



販売先である無印良品の芋掘体験



焼き芋から干し芋へ



商品パッケージ表