

# 商品提案書

|     |            |              |
|-----|------------|--------------|
| 商品名 | (ふりがな)     | じかせい いりびーなっつ |
|     | 自家製炒りピーナッツ |              |

■提案者名 (ふりがな) えるめら  
ERMERA

■提案者住所  
安芸高田市

■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   | 自社製  |

| 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   | 140mm×200mm | 100グラム   | 応相談    | 段ボール箱等       |
| 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袋   | 50袋         | 製造日含め90日 | 1週間以内  | 自社<br>または宅配便 |

| 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   |
|-----|----|----|------|
|     |    |    | 200袋 |

| 物流区分  | 受発注    |       |
|---|--------|-------|
| コールチェーン対応 なし<br>収穫～冷蔵までの時間:約2か月<br>直送・経由便等(安芸高田市～納入先) | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
|   | 土・日曜日  | 土・日曜日 |

|           |   |
|-----------|---|
| セールスポイント  | 東ティモール出身の生産者が、日本の地で安心して食べられる農作物、次世代に残していける農場づくりに奮闘しています。パッケージは「日本に住んでる世界のひと」(大和書房)のご縁から、著者である金井真紀氏にデザインを依頼し、農作物の生産を通して、それぞれが持つルーツや力の魅力や、つながりを伝えられるような取り組みも考えています。   |
| 商品の特徴     | 「つくり手の顔が見える加工品」をコンセプトに、そのルーツを辿ることができ、安心して食べられる農作物の加工品作りを目指して、原料の生産(栽培期間中、農薬不使用)から加工まで、すべて自分たちの手で行っています。   |
| 製造法の特徴    | 原料となる落花生の収穫後は、安芸高田市の澄んだ空・輝く太陽の下でじっくりと時間をかけて天日干しします。その後は鮮度を落とさないよう、鞆のまま保冷庫にて保存、その都度脱殻し、鉄鍋で少量ずつ丁寧に、手作業で焙煎しています。   |
| 原材料に関する特徴 | 圃場については、栽培期間中は農薬を使用せず、落ち葉やもみ殻を入れながら、地道な土づくりを行っています。連作障害への配慮や圃場の状態を見て、一定期間圃場を休ませ、自然の力で良質な落花生を栽培できるよう配慮しています。   |
| 取扱上の注意点   | 天日干した後は、鞆のまま保冷庫にて保存、その都度脱殻することで品質を保っています。<br>賞味期限は製造日を含めて90日(直射日光や高温多湿の場所を避けて保存)  |
| その他特記事項   | 原料の栽培から加工まで、自社で一貫して担うことで、品質や安全性を担保しています。「ルーツを辿ることができる加工品」として、事前にご連絡いただければ、農園を訪問していただくことも可能です。<br>現在は「つくり手の顔が見える加工品」をモットーに、つながりのある方々や対面販売を通じての販売のみですが、段々と「次に買いたいときにはどこで買えますか？」との問い合わせが増えてきており、ネット販売も検討中です。 |



農場



生産者



鉄鍋にて手作業で焙煎



商品