

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) かきす すず
	柿酢「鈴」

■提案者名 (ふりがな) ぱーしもん  
パーシモン

■提案者住所  
北広島町

■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
柿	広島市安佐北区、北広島町、安芸太田町、東広島市

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1本	小207mm×径58mm 大220mm×径66mm	小300g 大500g	大小とも20本入り	段ボール箱
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本	なし	3年	1日	自社または卸業者対応

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

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

<p>セールスポイント</p>	<p>材料の柿(渋、甘)は普通に里山農家に生えているものを使用している。柿は自然発酵するため何も加えなくても醸造酢になる。このため材料は柿100%。里山への熊出没を減らすことを目的とした、放置柿をなくす活動の産物です。このストーリーへの理解も求めていきたいです。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>酸度は4.5度と高めですが、まろやかな酸味が最大の特徴です。普通の酢と同様、酢の物やドレッシングとして使われますが、水や炭酸などで薄めてドリンクとして味わう方も多そうです。「酢は身体にいい」とのイメージによるものなのでしょう。価格は普通の酢に比べると高価ですが、近畿や九州など主産地の柿酢の半額程度です。栽培柿でないのと農家から譲っていただく分、低コストですんでいます。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>柿は表皮に発酵菌を持っています。このため菌を落とさないようきれいな布で空ぶきし、ヘタを取って容器に漬け込みます。約2カ月間、週に1、2度かくはんを続けるとドロドロの状態になりさらに3、4カ月経つと発酵がさらに進み液状になる。この状態で尾道造酢に搬入し1、2カ月後に商品となります。尾道造酢は北前船以来の老舗で、OEMによる柿酢醸造の実績も豊富です。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>里山の農家に普通に生えている柿の木のうち、所有農家が採る予定がないものを了解を得て採取させてもらっています。お返しは、翌年春に出来上がった柿酢をお礼に持って回ります。柿は渋、甘どちらでも酢になりますが、甘が多い方が酢になった時やや柿の風味が出やすいように思えます。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理：直射日光を避け常温で保存。開栓後は要冷蔵 賞味期限：3年</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>柿もぎの用具をそろえるにあたっては、広島市の「地域で取り組む有害鳥獣対策事業補助金」の適用を受けました。商品名「鈴」の由来は「鈴なりの柿の実」や「熊よけには鈴を鳴らして」にちなんで。里山農家と柿の距離をもう一度近いものにしたい。いわば柿の復権。 【自社HP】<a href="https://kakisu.wixsite.com/kakisu-suzu">https://kakisu.wixsite.com/kakisu-suzu</a>□</p>



原材料 柿



柿酢づくりプロジェクト 参加者写真



尾道造酢に搬入された柿酢の原液



広島では山のカキもええ仕事しとります!