

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) あさーずこむぎこ
	アサース小麦粉

■ 提案者名 (ふりがな) あさーず  
アサース

■ 提案者住所  
広島市

■ 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
小麦	アサース

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
袋	140×180×30mm	500g	1 (応相談)	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袋	なし	7ヵ月	7日	自社 委託:業者 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
	20kg		350kg

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 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	土、日曜日、祝日

セールスポイント	広島県広島市安佐北区で育てられた小麦粉は、地元の気候と土壌の影響を受け、独特の風味と香りを持っています。安佐町には休耕田が100haあると言われていす。その一部を再活用し、初夏に黄金に輝く麦秋の景色にするという活動によって作られた小麦粉です。売上の一部をこの活動に使わせていただいていますので、小麦粉を買っていただくことによって 中山間地域の景色が良くなっていきます。また地元の清和中学校の生徒さんと 栽培を協力しており、食育の一環にもなっております。
商品の特徴	パンやピザ用の強力粉品種であるミナミノカオリです。パン作りにはもちろんのこと、クッキーや じゃ焼き などのお菓子作りに使えます。ハード系のパンよりも菓子パンに適していますが、吸水をしっかり行えばハード系のパンも焼けます。パン作りの際にアサーズ小麦粉のふすまを混ぜればさらに小麦の香りを楽しめます。
製造法の特徴	この小麦粉は、伝統的な機械式臼製粉方法で作られており、小麦の栄養価を損なうことなく、繊細な味わいを実現しています。栽培から製粉まで一貫してアサーズが行っております。
原材料に関する特徴	パンやピザ用の強力粉品種であるミナミノカオリという小麦です。化学農薬の使用回数を慣行より減らしています。安全で高品質な小麦粉づくりを心掛けています。広島市安佐北区安佐町で栽培された小麦のみを使用しています。
取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避けて保存。製造から6ヶ月を賞味期限としています。
その他特記事項	ネット販売 (amazon) <a href="https://www.amazon.co.jp/gp/product/B0D9DZSVWC?communicationDeliveryId=a72c45b2-ef8a-4ade-b5f5-ec24be31a61c">https://www.amazon.co.jp/gp/product/B0D9DZSVWC?communicationDeliveryId=a72c45b2-ef8a-4ade-b5f5-ec24be31a61c</a>



津田農園の収穫 間近の風景です。



アサーズメンバーによる収穫作業風景です。



製粉とふるいが一体となった石臼式機械を使って製粉しています。



我々アサーズの思いをつづったPOPです。