

商品提案書

商品名	(ふりがな) あさーずこむぎこのふすま
	アサーズ小麦粉のふすま

■ 提案者名 (ふりがな) あさーず
アサーズ

■ 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	アサーズ

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	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	1年	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
	5kg		70kg

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、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。その小麦粉を製粉する時に副産物としてふすま(表皮)があります。製造工程で省かれ、市場に出回らないので希少価値があるのと同時に、栄養価値もあります。
商品の特徴	このふすまをクッキー作りやパン作りをするときの小麦粉に混ぜていただくと、より一層小麦の風味がまします。アサーズ小麦粉と合わせると全粒粉としてお使いになれます。パン作りのときに打ち粉として使用すると、焼成後に小麦の香ばしさが足されます。
製造法の特徴	小麦の粉碎とふるいに掛けることを5回ずつ繰り返し、ふすまと小麦粉をなるべく分別されるように製造しています。密閉しているため香りを閉じ込めています。
原材料に関する特徴	西日本で主に栽培されているミナミノカオリという品種の小麦から精製されます。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) https://www.amazon.co.jp/gp/product/B0D9DZSVWC?communicationDeliveryId=a72c45b2-ef8a-4ade-b5f5-ec24be31a61c



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。