

商品提案書

商品名	(ふりがな) いばらきのこはうす たもぎたけ
	井原きのこハウス たもぎ茸

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ おんざらいず
株式会社 オンザライズ

■ 提案者住所

広島市

■ 連絡先 (井原きのこハウス)

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
レギュラー	-	1パック150g	大箱 4パック 小箱 2パック	いちごパックで梱包したものをダンボール箱(大・小)
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箱	2箱	3~5日	2日 (土日祝含まない)	委託:ヤマト運輸又は日本郵便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	△	×	×	×	×	×
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	3kg	90kg	1,080kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 0.5時間 直送・経由便等(広島市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	土日祝

セールスポイント	「だしきのこ」と称される「たもぎ茸」、このきのこでしか感じられない、味と香りをお楽しみいただきたいです。 またいろいろな栄養素を含んでおり、栄養価の高いきのこです。
商品の特徴	たもぎ茸は、きのこの中でも栄養が群を抜いており、ビタミンA・B・Cに加えて、ビタミンEの7000倍の抗酸化作用を持つともいわれる、エルゴチオネインがきのこ類の中でもダントツです。 広島で栽培されているところが少ないため、生産地である「井原きのこハウス」をそのまま商品名に使用いたしました。
食べ方提案	旨味も香りも強いので、炊き込みご飯、パスタ、バターしょうゆ焼きなど、またかき揚げや佃煮、お好み焼きのトッピングとしても美味しく使ってください。 期間限定メニューではありましたが、近隣のお好み焼き屋さんでトッピングとして使用していただきました。
栽培に関する特徴	安佐北区白木町井原に位置するきのこハウスで栽培しています。人工栽培が難しいとされていた、たもぎ茸ですが現代では技術の発達によって、人工栽培が可能となりました。また、万田酵素(許可済)を散布しての栽培をしております。 当ハウスでは養分が豊富な菌床を栽培に使用。収穫後も廃棄せず堆肥化することにより、循環させて地域の農業に貢献しています。
取扱上の注意点	水分量が多く鮮度維持が難しいきのこなので、お手元に届きましたら早めにお召し上がりいただくことをおすすめいたします。保管をされる際は、必ず冷蔵庫でお願いいたします。要加熱商品です。
その他特記事項	井原きのこハウスのたもぎ茸の良さを活かしていただけるお取引先様を希望いたします。 品質の維持を心がけ、引き続き丁寧な栽培をいたします。 収穫後の菌床を提供することで、循環型農業としてサステナブルにつなげております。また農福連携事業としての役割も担っており、やりがいのある職場作りをしております。



収穫前のたもぎ茸



新しくハウス前にできた看板前で



たもぎ茸を使ったアヒージョ



井原きのこハウス ロゴ