

商品提案書

商品名	(ふりがな) いばらきのこ하우스 かんたもぎたけ
	井原きのこハウス 乾たもぎ茸

■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:	



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
たもぎ茸	井原きのこハウス

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	160mm × 26mm	20g	10袋	箱 (個包装したものが在中)
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ヶ月	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	0.35kg	10.5kg	126kg

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 0.5時間 直送・経由便等(具体的な経路)(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	土日祝

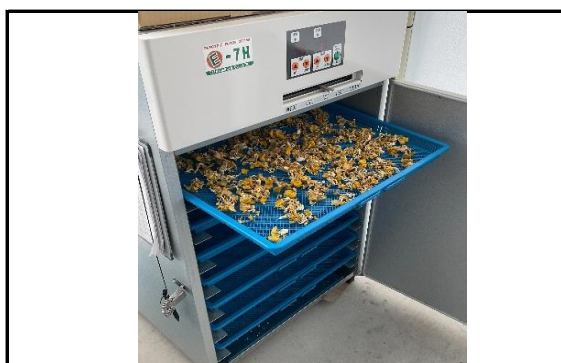
セールスポイント	たもぎ茸は、だしきのことと呼ばれるほどの旨味と香りが強く、栄養価も非常に高いのですが、鮮度維持が難しいきのこです。乾燥することでたもぎ茸の良さを維持したまま保存可能となり、必要量に応じてお召し上がりいただけます。
商品の特徴	「だしきのこ」とも呼ばれており、天ぷらや味噌汁など様々な料理に活用できます。乾燥された商品で日持ちします。手軽に生活に取り入れることができ、忙しい毎日をお過ごしの方にもお使いいただきやすくなっております。 広島で栽培されているところが少ないため、生産地である「井原きのこハウス」をそのまま商品名に使用いたしました。
製造法の特徴	収穫したたもぎ茸を従事者が手作業で乾燥に適した大きさに裂いていきます。それを丁寧に棚に並べて乾燥機に投入します。 たもぎ茸の特徴でもある黄色を残すよう、試行錯誤し今の商品化に至りました。
原材料に関する特徴	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。当ハウスでは養分が豊富な菌床を使用し、栽培期間中は農薬を使用していません。収穫後の菌床も廃棄せず循環させて地域の農業に貢献しています。 万田酵素を散布して栽培したたもぎ茸を乾燥しております。
取扱上の注意点	乾燥剤を入れておりますので、開封後密閉していただければ常温で3ヶ月保存可能です。
その他特記事項	現在、ネット販売を休止しておりますが、再開を予定しております。 再開をいたしましたらぜひご活用いただきたいと思っております。 品質の維持を心がけ、引き続き丁寧な栽培をいたします。 用途はいろいろあると思います。スタッフも開発できていない新しい食べ方を、お客様にも発見していただき、美味しく召し上がっていただきたい商品です。



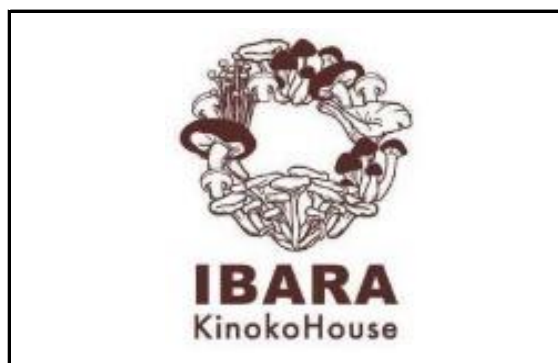
乾燥前のたもぎ茸



新しくハウス前にできた看板前で



乾燥機からたもぎ茸を取り出すところ



井原きのこハウス ロゴ