（様式第2号－3（加工品））

商 品 提 案 書

商品名	（ふりがな） おみれんこんちっぷす
	和美蓮根チップス

■提案者名 （ふりがな） とくていひえいりかつどうほうじんとらいあんぐる

特定非営利活動法人とらいアンぐる

■提案者住所

東広島市

■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

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	①140㎜×115㎜ ②160㎜×255㎜	① 11g ② 40g	①50個/箱 ②20個/箱	袋入り
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
①1箱（50個） ②1箱（20個）	なし	180日	5日営業日	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○						○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
	各400個	各8,000個	各56,000個

物流区分	c	
	受発注不可日	出荷不可日
ｺｰﾙﾄﾞﾁｪｰﾝ対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等（東広島市～納品先）	年末年始	土日

（様式第2号－3（加工品））

セールスポイント	広島県東広島市で栽培された「和美蓮根（おみれんこん）」を使用した、地域の魅力が詰まったれんこんチップスです。地元の農産物を活用し、素材本来の風味を大切にしながら、一つひとつ丁寧に製造しています。幅広い世代に親しんでいただける軽やかな食感が特徴で、おやつやおつまみ、広島のお土産としてもおすすめの商品です。
商品の特徴	東広島市産の「和美蓮根」を100%使用し、素材の風味と食感を生かした商品です。和美蓮根は、一般的なれんこんの平均値より高い糖度が確認されており、自然な甘みとシャキシャキ食感が特徴です。れんこんの皮を人の手で丁寧に取り除き、おいしい部分のみ使用したれんこんチップスです。定番の塩味をはじめ、さまざまなフレーバーがあり、子供からご年配の方まで幅広い世代に楽しんでいただけます。
製造法の特徴	れんこんの下処理から皮むき、加工、味付け、袋まで、機械をほとんど使用せず人の手による丁寧な製造を大切にしています。原料の状態をひとつひとつ確認しながら皮を取り除き、スライス、油揚げを行っています。製造工程では、食感や仕上がりを確認しながら加工を行い、梱包前には金属探知機による異物検査を実施するなど、品質管理にも努めています。
原材料に関する特徴	主原料には、広島県東広島市八本松町原の自社のれんこん畑および地元契約農家で栽培された「和美蓮根」を使用しています。地元で育てられたれんこんを地域内で加工することで地産地消を推進するとともに、地域農産物の付加価値向上を目指しています。れんこんの持つ素材本来のおいしさを活かし、地域の特色を感じられる商品づくりに取り組んでいます。
取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避けて涼しい場所で保存してください。開封後はお早めにお召し上がりください。
その他特記事項	NPO法人 とらいアングるHP https://renkon.npotriangle.or.jp/#products



自社のれんこん畑です



れんこんの皮を剥いています



手作業でチップスを揚げています



販促用の三角POP