

商品提案書

商品名	(ふりがな) たけはらさん たけのこのみずに
	竹原産 たけのこの水煮

■ 提案者名 (ふりがな)

竹原給食株式会社

■ 提案者住所

竹原市

■ 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
竹原産 筍	竹内輝義

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1箱	縦25cm×横15cm	150g	24袋	パウチ
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	応相談	6ヶ月	1日	ヤマト運輸

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
	50kg	10t	20t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 6時間 直送・経路便等(ヤマト運輸経由にて納品)	受発注不可日	出荷不可日

セールスポイント	竹原の綺麗な水で育てた筍を土から芽を出す前に採ったジューシーな筍 広島県内では唯一、商品として出荷できる「たけのこの水煮」です。 中国産の水煮がメインとなっている中で、純国産の水煮となっています。 価格の安さよりも品質を重視される富裕層向けの水煮となります。
商品の特徴	そのままを刺身にして、わさび醤油で食べることができる品質です。 パッケージは8月から9月にかけて富裕層向けのパッケージに変更予定。 9月に一般商品化予定となりますが、従前より大手食品会社へ納品して きた実績があります。商品の品質は大手食品会社から工場の視察を受け クリアしていますので、安全な商品をお客様へお届けすることができます。
製造法の特徴	こうか菌の発生、増殖を防ぐ為の殺菌処理に特徴があります。 この殺菌処理を施した商品は弊社の水煮のみです。
原材料に関する特徴	「竹原」の語源といわれている豊かな竹林は今も竹原市内各所にあります。竹原は人手をかけて裁 培される「美味しいたけのこ」の優良産地なのです。特に市内の小吹地区では300年前、防災目的で 植えた竹を利用し、「食用たけのこ」の栽培が始まり、今では5ヘクタールの竹林で数軒の農家で育 てられています。自然に生えてきた「たけのこ」をそのまま収穫するのではなく、肥料をやり、手間暇 かけて畑で育てているのです。更には、土から顔を出す前に収穫するのでジューシーで柔らかく、と ても美味しいと評判です。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 冷蔵であれば6ヶ月程度。
その他特記事項	



土から顔を出す前に採取した竹原の筍



写真の説明



現在、加工済み商品しかない為画像を用意できません。



薄くカットし、そのまま刺身で召し上がれます。