

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ちーずのものがたり リコッタ
	乳いーずの物語。リコッタ

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ しのむらのうきち  
株式会社敷信村農吉

■ 提案者住所

庄原市

■ 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
生乳	岩竹重城

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	100×100mm	100g	1個	プラスチックケース
ロット数	発注上限	目安消費期限	リードタイム	配送形態
1個～	20個	製造日から8日	2日	自社便にて配送 ルート以外の地域はヤマト運輸

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	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
	50個	600個	7,200個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 製造後常時冷蔵 自社便あり(広島市内) ルート以外は宅配便	受発注不可日	出荷不可日
	なし	出荷は金・土曜日のみ

セールスポイント	チーズ作りで取り出したホエイを再び煮詰めて作ります。 チーズの中でもヘルシーであっさりしたチーズです。 ジャムや蜂蜜をかけてデザートに。ケーキなどの材料に、サラダにもお勧めです。 またわさび醤油をつけたり和え物に使用したりと、和食の食材としてもお勧めです。
商品の特徴	ミルクの甘みを最大限に引き出すために、通常のリコッタ製造では使用しないリンゴ酢を使用しています。 リンゴ酢を使用することで、ミルク風味とフルーティーな酸味がマッチして他にはない味に仕上げています。 ケースから取り出しやすく、さらに盛り付けやすいように工夫しています。
製造法の特徴	通常の製造では江戸時代から続く地元庄原市東城町の後藤商店のリンゴ酢を使用しています。 酢の原料のリンゴも地元高野町のリンゴを使用したこだわりのリンゴ酢です。 ※現在欠品中につき、福岡県産有機リンゴ酢を使用しています。
原材料に関する特徴	地元庄原市一木地区の特定の契約農家の新鮮な生乳を使用しております。
取扱上の注意点	消費期限は製造日より8日です。要冷蔵商品です。 製造から包装作業、出荷まで温度管理を徹底しております。 庄原から広島市内までは自社便(冷蔵車)での配達が可能です。 保存及び販売は冷蔵でお願いいたします。
その他特記事項	販売は自社店舗、ネットショップ卸売りをしております。 通常は100gの商品ですが、ご要望に応じて業務用(300g～)も製造可能です。 価格も業務用をご用意しております。 チーズは洋食のイメージが強いですが、和食店にも利用して頂きたいと思えます。 クセが無くあっさりしていてヘルシー。多くの方に知っていただきたいと思えます。



使用するホエイは取り出した後、すぐにリコッタを製造します



チーズ職人



ホエイを煮詰めて製造します



リコッタPOP