

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">じんせきこうげんのてんぴかんそうしいたけ</span>
	<b>神石高原の天日乾燥椎茸</b>

■提案者名 (ふりがな) じんせきぶつさんかつぶしきかいしゃ  
神石物産株式会社

■提案者住所  
神石高原町

■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
椎茸	加工: 神石物産 生産: 赤木卓司

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	34×26×6cm	200g/箱	5箱/ケース	紙箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1C/S	応相談	300日	3日	委託: 福山通運 ヤマト宅急便

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
	10箱	100箱	300箱

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 常温配送 配送業者にて直送(ヤマト便、福通)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祭日	土日祭日

セールスポイント	神石高原町でこの道50年の椎茸生産者とタイアップしたこだわりの逸品です。 天日で乾燥していますので、肉質がとても締まっています。 仕上げを薪窯で乾燥していますので、遠赤外線之力でとても風味よく乾燥しています 灯油乾燥に比べ、長時間天日に当てますので、自然の風味が味わえます。 天日に当てて干すことにより、ビタミンDが多くなるとわれています。
商品の特徴	歯ごたえのある触感と、乾し椎茸のうまみ成分たっぷりの味わいが自慢です。 パッケージはコストをかけず簡易な紙箱にしています。 ネーミングは、わかりやすく「天日乾燥しいたけ」としました。
製造法の特徴	製造法: 収穫した生シイタケを網に並べて天日で10~15日間かけて乾燥し 仕上げ乾燥を、薪窯で乾燥しています。 オリジナリティ: 昔ながらの天日干し 公的認証: 日本産原木シール
原材料に関する特徴	公的認証: 日本産原木シール 栽培方法: 原木露地栽培
取扱上の注意点	品質管理: 常温で保管 賞味期限: 常温300日 その他鮮度維持等: 直射日光を避けて湿度の低い所で保管してください。
その他特記事項	ネット販売しています。(宅配対応) URL <a href="http://www.jinseki.co.jp">http://www.jinseki.co.jp</a> 品質にこだわるお店、地産地消に重点を置かれている店との取引を 希望いたします。 産地メーカーとして、今後も地元産の美味しさをお届けいたします。



椎茸園で収穫した生椎茸を網に並べて乾燥



天日乾燥椎茸生産者: 赤木卓司氏



天日干し: 衛生上ハウス内で干しています。  
特に、原発事故以降充分注意して管理しています。



天日乾燥椎茸  
広島県神石高原町産原木栽培  
広島県神石高原町の契約農家で、栽培した生椎茸を、一日7時間程度干し、15日間、天日で乾燥し最後に薪窯乾燥室で仕上げました。  
使用方法  
天日で乾燥していますので、肉質がとても締まっています。冷めてから十分に水戻して下さい。旨味がたっぷり出てとても美味しく頂けます。  
広島県産 神石高原町産 原木栽培 天日乾燥椎茸株式会社  
神石物産株式会社

説明は、POPの画像を大きくしてご覧ください。