

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) わばちのはちみつ
	和蜂のはちみつ

■ 提案者名 (ふりがな) ながえはちみつこうぼう  
ながえ蜂蜜工房

■ 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
はちみつ	ながえ蜂蜜工房

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数(ケース売りの場合)	包装形態
1個	① φ70×80mm	260g	20個	ガラス瓶
	② φ75×50mm	150g	20個	
	③ φ45×45mm	35g	20個	
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個	あり	採蜜から約1年間	7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
○	○	○	○				○	○	○	○	○

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
			約80L~100L ※

※自然な物なので年によって多少の差あり

物流区分	受発注	
自社便・宅配便(庄原市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	広島県の山間部、自然豊かな山々が連なる庄原周辺で採蜜した純粋でおいしい日本蜜蜂のハチミツをお届けします。 さらっとした後口や黒砂糖のような濃い味。はじめて口にした方は“本当のハチミツってこんなに美味しいんだ”と驚かれることでしょう。
商品の特徴	【希少な“にほん蜜蜂”のはちみつ】 にほん蜜蜂はもともと日本列島に住んでいた蜜蜂ですが、今はその数は減少しています。 年に1度しか採蜜できないため、色々な花の蜜を集めた百花蜜と呼ばれます。 西洋ミツバチのように蜂蜜の量が採取できないため一般市場に出回る量もとても少なく、希少な蜂蜜と言われています。 「ながえ」は庄原の町の昔の呼び名です。
製造法の特徴	【優れた栄養食品】 日本で販売されている蜂蜜の多くは加熱加工が施されていますが、当社の蜂蜜は加熱していません。そのため各種アミノ酸、タンパク質、ビタミン、酵素、ミネラルが“生きたまま”摂取できます。
原材料に関する特徴	広島県の山間部、自然豊かな山々が連なる庄原周辺で採蜜しています。
取扱上の注意点	賞味期限: 採蜜より約1年 ※1歳未満の乳幼児には食べさせないでください。 一切加工していませんので冬になると蜂蜜が結晶化します。結晶の状態は、花の種類によって変わりますが、湯煎でゆっくり溶かせば品質に問題ありません。また、結晶のまま召しあがっていただいても問題ありません。
その他特記事項	県北の純粋なにほん蜜蜂の“うまい蜂蜜”を食べてみてください。



女王蜂に群がる働き蜂



巣箱から蜂の巣を取り出す様子



代表者 栗久 武司



商品のロゴマークです



蜂の巣を圧縮して蜂蜜を取り出す作業