

商品提案書

商品名	(ふりがな) めがひら あわびたけ
	女鹿平 あわび茸

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきかいしゃ きのこやほんぽ
株式会社 きのこ屋本舗

■ 提案者住所
廿日市市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A品・B品	直径約7~8cm	約90~100g/ヶ	8~9ヶ	箱入り
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱	3~5箱/日	約一週間	約一週間	宅配便(冷蔵)

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	約10kg/日	約300kg/月	約3,600kg/年

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 1時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜

<p>セールスポイント</p>	<p>原産地は南欧や中国で、弊社オーナーが本場の中華料理で、「アワビ」と「あわび茸」のスープを食べた際、どちらが本当の「アワビ」が当てられなかった事から、国内でほとんど流通していない、このキノコを、広島でなんとか栽培したいという思いから、廿日市市吉和の女鹿平高原の栽培施設で研究開発、栽培を開始しました。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>「あわび茸」の最大の特徴は、他きのこには無い食感の良さにあります。日本の山には自生していないキノコの為、栽培をする事で初めて消費者へ供給する事が可能となりました。アワビに似た食感で、女鹿平高原で栽培する事から、「女鹿平 あわび茸」の名前としました。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>他きのこには無い肉厚な食感、更には併せる食材により味が変わる特徴を生かす為、飲食店さんでは、ステーキと一緒に焼いたり、アワビとバター焼きにしたりしています。 特にあわび茸ステーキがお薦めで、15^{mm}厚にスライスし、コンソメスープでポイル、冷まして全粒粉を塗してバターで両面焼く事で、あわび茸の醍醐味が味わえます。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>国内では、種菌は販売されてない為、子実体より独自に種菌を作成、また栽培マニュアルも無い為、独自に試行錯誤を繰り返して、ようやく栽培方法を確立しました。培地作成後、60日培養し、目出し室に移動し、約15日後に原基形成確認後、生育室に移動、無数に出た芽から1つを残して間引きを行う事で、初めて正規の大きさに生育し、約7日後に収穫となります。化学農薬等は、全工程で、いっさい使用しておりません。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理 : 冷蔵保存となります。 賞味期限 : 冷蔵で約一週間となります。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ネット販売しています。(宅配対応可) 自社ホームページ : http://www.kinokoyahonpo.jp 商品力をご理解いただき、付加価値を付けた料理として商品化して下さる飲食店様にご提供したく思います。 とにかく鮮度第一でお届け致します。</p>



あわび茸の生育室



あわび茸生育室での栽培スタッフ



あわび茸ステーキ(クヴェーレ吉和提供)



あわび茸販促チラシ