

商品提案書

商品名	(ふりがな) あきのしいたけ
	安芸のしいたけ

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃヴェルデプラスひがしひろしまきんしょうせいぞうこうじょう

株式会社ヴェルデ・プラス東広島菌床製造工場

■提案者住所

東広島市

■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
良・優・秀	S~18L	100g~	1枚~	パック及びPP袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
20P	100kg/日	7日~10日	1週間	自社便 宅急便(ヤマト)

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
	70~100kg	2~3t	30t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間2時間以内 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	1/1~1/4	1/1~1/4(応談)

セールスポイント	今年の春フェスに出店し、西日本初の『横綱しいたけ』として出品しました。 おかげさまでお客様・業者様より大好評をいただきました。 菌床作りから栽培・収穫・出荷まで完全自社工場生産で行い、 安心して安全な商品となっております。 毎日従業員が真心を込めて栽培した、美味しい肉厚しいたけです。
商品の特徴	『安芸のしいたけ』は肉厚で味が濃く、どんな料理にも合う 美味しいしいたけです。 特に手のひらサイズの『横綱』は見た目のインパクトや味で 他を圧倒する商品です。この『横綱しいたけ』は、西日本初のものです。 肉厚でジューシーな『安芸のしいたけ』は、一口食べたら きつとご満足いただけるものと自負しております。
食べ方提案	一番のおすすめは天ぷらです。揚げたてアツアツの『横綱しいたけ』を食べたら きつと病みつきになる事、間違いなしです。 もちろん「鉄板焼き」「バターステーキ」「しいたけステーキ」をはじめ、煮しめや 含め煮など和・洋・中すべてにご利用いただけます。 干しいたけも作れますし、新鮮なうちに冷凍保存も可能です。
栽培に関する特徴	菌床作りから自社で行っています。空調・温度・湿度を完全管理し、 しいたけに最適な環境で一つ一つ真心を込めて栽培しております。 また、季節や天候に左右されずに安定して供給することができます。 種菌にもこだわり、高品質で安心安全なしいたけを栽培しています。
取扱上の注意点	弊社のしいたけは軸にもこだわってますので、 ぜひ捨てずにお召し上がりください。 冷凍すれば1ヶ月くらい保存できます。 その際しいたけは凍ったまま調理してください。
その他特記事項	菌床の原材料は岡山県の資材を使用しております。 この資材は県の安全基準を満たしており、 その旨の証明書が添付されたものです。 小さなお子様からお年寄りまで安心して召し上がっていただくため、 100%の安全を！が、弊社のこだわりです。



東広島菌床製造工場



僕たちが心を込めて栽培しています！



絶品！しいたけの天ぷらです



『横綱しいたけ』どすこいっ！