

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)  こうげんしょうがのぼうだー
	高原生姜のパウダー

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ じんせきこうげん  
(株)神石高原

■ 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
生姜 (広島県備後産)	府中・神石高原生 姜生産者連絡会

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
10本	縦75mm/横75mm/ 高さ128mm	210g	10本	10本を箱詰め
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
20本	応談	2年	通常では1週間	○自社 ○委託:業者 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
	300本	5,000本	20,000本

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

セールスポイント	辛さ、さっぱり感は他の生姜にないものがあります。多くの料理に入れ利用できます。 生姜は、連作を禁止した露地栽培で、栽培期間中は農薬を使用せず、無化学肥料で栽培した生姜を使用しています。生姜の香りも抜群です。煮ものに使用すると「旨味」も出てきます。
商品の特徴	とくかく辛い、とにかくさっぱり、これまでにない生姜の味を味わえることができます。利用は、申請品の210g入りの他に、16g入りの生産開始申請をしています。パッケージの「神ってる」は(株)神石高原が販売していることから命名しました。また、「超びっくり」は辛さを表現しました。
製造法の特徴	乾燥段階で加熱処理工程(約80℃)をしています。 公的認証: 無(原材料は、広島県産応援登録制度の登録作商品、特別栽培の申請中です) オリジナリティ: 生の「高原生姜」の特性を良く生かすように工夫しました。
原材料に関する特徴	公的認証: 広島県産応援登録制度の登録商品で、特別栽培の申請中です。昔ながらの露地栽培にこだわっています。 栽培方法: 3年に1度の栽培。堆肥と鶏糞とで栽培しています。 有機JAS: 3年に1度の栽培のため、有機JASの申請の予定はありません。
取扱上の注意点	品質管理(要冷蔵等): 製品中(PET容器)に乾燥材を入れており保存性は良好です。 賞味期限: 瓶詰め後2年
その他特記事項	ネット販売(宅配対応): 可 希望する出口: 万民に利用できる食材 商品への期待: 現状では、「高原生姜」の加工品として多くのリピータを得ています。 お客様との約束: 素材の品質は厳格に守っています。



生姜の圃場写真



生姜(生)の写真



加工場 内部



加工場 内部