

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) なぞみちゃん はっぱのびくるす
	なぞみちゃん はっぱのピクルス

■提案者名 (ふりがな) さいとうのうえん

さいとう農園

■提案者住所

尾道市

■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
シマフリル	さいとう農園

出荷規格					
商品名	商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
なぞみちゃん葉っぱのピクルス(S)	1瓶	Φ46mm×H50mm	14g	1箱20瓶	ガラス瓶
なぞみちゃん葉っぱのピクルス(L)		Φ47mm×125.5mm	70g		
なぞみちゃん軸のピクルス(S)		Φ46mm×H50mm	18g		
なぞみちゃん軸のピクルス(L)		Φ47mm×125.5mm	70g		
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	応相談	6ヶ月	~7日	ヤマト運輸	

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
		500個	3,000個

物流区分	受発注	
自社便(島内限定) ヤマト運輸	受発注不可日	出荷不可日
	土日	土日

セールスポイント	さいとう農園の固定種「緑の葉っぱ なぞみちゃん」の葉っぱそのものと、その軸を利用し世界でも珍しい葉っぱのピクルスにしました。
商品の特徴	葉っぱのしっかりとした歯ごたえが残り、独特の心地よい辛味と旨味が楽しめるピクルスになりました。 おつまみとしても、タルタルソースやサラダ等にアレンジしても、美味しく召し上がって頂けます。 ピクルス液もすし酢やドレッシング等、調味料として余すことなく利用できます。
製造法の特徴	国産有機米を使い日本古来の伝統製法を用いて、尾道で作られた純米酢と、手もみで丁寧に仕上げた、豊富なミネラルを含む自然海塩等を使ってピクルスに仕上げました。
原材料に関する特徴	広島県産応援登録商品「緑の葉っぱ なぞみちゃん」を使用。 栽培期間中、農薬・肥料不使用。 長年にわたり、土壌微生物環境システムを研究してきた園長が、自然の循環を大切に、雑草の生え具合で土壌の健康を管理しています。
取扱上の注意点	賞味期限: 6か月。 品質管理: 直射日光を避け常温保存。 開封後は冷蔵庫等冷暗所に保存し、早めに召し上がってください。 食品微生物センターの細菌検査にて陰性。
その他特記事項	ネット販売可能。宅配対応可。 こだわり食品の取り扱い店。将来的に輸出希望。 現在、広島ブランドショップTAUにて取り扱い中。



緑の葉っぱ なぞみちゃん



生産者



漬け原材料



商品