

(様式第2号)

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとのもぎたけ
	瀬戸のもぎ茸

■生産者名 (ふりがな) かぶしがいしや れもんかんぱにー
(株)れもんカンパニー

■生産者住所

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
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
	応談	5日		佐川急便委託 冷蔵対応

出荷可能時期(当該生産者)											
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
	10kg	300kg	3.6t

物流区分	受発注	
	収穫～冷蔵までの時間 2h 自社直送・佐川急便(広島市～納入先)	受発不可日
なし		毎週日曜日

(様式第2号)

セールスポイント	農薬を使わず丁寧に栽培しており通常のもぎ茸と違って年中供給可能です。色もきれいなレモン色で和食・洋食などどんな料理にも合います。美味しいだけでなく東洋医学の研究者からも「キノコの王様」と絶賛されるだけあって薬膳料理に主に使われてきた最高級のキノコです。これからの時代のキノコといえます。
商品の特徴	歯ごたえがあり美味です。何よりも体の免疫力を高める成分が2種類も含まれます。また、きれいにする食物繊維やキシロースも豊富です。
食べ方提案	天ぷらが一番人気です。みそ汁・鍋物・炒めもの・パスタ・クリームスープにも合います。また刻んだ油揚げとたもぎ茸だけでシンプルかつ上品な炊き込みご飯ができます。ゆがいてポン酢またはマヨネーズと塩コショウの味付けでも美味し
栽培に関する特徴	農薬を一切使わず屋内栽培で育てています。栽培が困難なため幻のキノコと呼ばれるほど珍重されましたが、3年の年月を経て最高の品質のたもぎ茸を広島の矢野で栽培することに成功致しました。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば1週間程度。
その他特記事項	宅配対応可・代金は銀行振り込み 希望する販路はホテル内レストラン、高級食材店・広島産こだわりの品を扱う店またはコーナー・高級レストランを中心に希望。 値段は直接相談。



菌床栽培の様子(テレビで放映)



愛情と笑顔で私たちが育てました



テレビで紹介されたたもぎ料理メニュー



ピンと張ったカサ しかも美味 最高の品質