

商品提案書

商品名	(ふりがな) くらにんにくくらちゃん
	黒にんにく 黒ちゃん

■提案者名 (ふりがな)

農業法人 Bio ET.H 株式会社

■提案者住所

江田島市

■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
ニンニク	農業法人 Bio ET.H株式会社

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	M, L, 2L, BIG	M: 30g, L: 40g, 2L: 50g, BIG: 55g	1~3個	ガセット袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1個	なし	365日	7日	宅配便(ゆうパック)

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
				○	○	○					

製造量	/日	/月	/年
	40個	1,000個	12,000個

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

セールスポイント	江田島の大自然で育てました。 栽培は自然にこだわり、江田島の大自然で育てています。 圃場に江田島で取れた牡蠣殻・小魚を混ぜています。竹酢を使って虫の長居を断っています。 有機JAS商標3月取得予定
商品の特徴	大変甘くて、おいしい味になっております。 瀬戸内海の海をイメージしてさざ波模様でまとめました。 MS~MLまでを「黒ちゃん」、L~2Lまでを「まめでがんす」と名付けています。 品種は金郷にんにくになります。特徴としては、1片は三日月のようになっております。 味は辛みは弱く、臭いもマイルドでイタリア料理によく使われております。
製造法の特徴	専用の熟成機で20日間熟成、その後10日間の自然乾燥をします。 S、M、Lの規格が流通規格ですが、サイズによる大きさに小さいものと大きいもの差は約10cmになるため、中間のサイズを作りました。
原材料に関する特徴	圃場には、牡蠣殻を粉砕してまき、小魚も土壌にまぜて、元気な土づくりをしております。 害虫に関しては、竹酢を月に1回以上散布をしており、虫たちにゆっくして頂くようにしております。
取扱上の注意点	品質管理：通常の保存方法を明記しております。 賞味期限：365日 乾燥材等の使用により、新鮮度を保つ
その他特記事項	ネット販売(宅配対応) http://www.bioeth.com ブランドとして取り扱っていただける、高級スーパー・百貨店等との取引を希望 商品への期待：この商品を食べて頂き、いつまでも元気でいられるように！ お客様との約束：品質第一で取組ます。



圃場①江田島市江田島町津久茂2丁目



圃場②江田島市江田島町津久茂2丁目

製造工程 ①熟成温度：70度 ②熟成期間：20日 ③自然乾燥期間：10日 製造法の特徴：熟成機による熟成を20日間行い、さらに自然乾燥を10日間行う。合計に日数で30日間をかけて、丁寧に仕上げしております。この方法を自社で超熟成方法とっております。
--

製造工程



ガセット袋