

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) はくさいのいなかげ
	白菜の田舎漬

■提案者名 (ふりがな)

ムツワ味工株式会社

■提案者住所

三原市

■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
白菜	自社及び地域契約農家(渡谷・舂谷)

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	170×230×30 (mm)	250g	1箱20袋	加熱殺菌対応袋 スチロール入り
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2箱	10箱	120日	4日	宅急便

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	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
			10t

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)	日曜日	日曜日

セールスポイント	昔から家庭で行われていた白菜漬けを大量に漬け込み乳酸発酵させ、旨味と酸味のバランスが一番いい時期に、冷蔵保存しています 秋収穫の白菜を使用して、じっくり漬け込みます 気温が上昇するぎりぎりまで漬け込みで引き上げます
商品の特徴	独特に酸味と風味があり、刻んで調味料のようにも使えます 塩分6%昔懐かしい味わいです
製造法の特徴	大和町で栽培した秋白菜を10月から11月に漬け込み、3月下旬にタンクより引き上げ、0℃の冷蔵庫で保管します。
原材料に関する特徴	標高380mの三原市大和町の高地で栽培。 昼夜の寒暖差を利用して、野菜本来の旨味がより高いものができる
取扱上の注意点	賞味期限は冷蔵で120日
その他特記事項	スーパー道の駅



標高



写真の説明



写真の説明

**昔懐かしくて、独特の風味と旨味と酸味が  
味わえる乳酸発酵食品**

写真の説明