

# 商品提案書

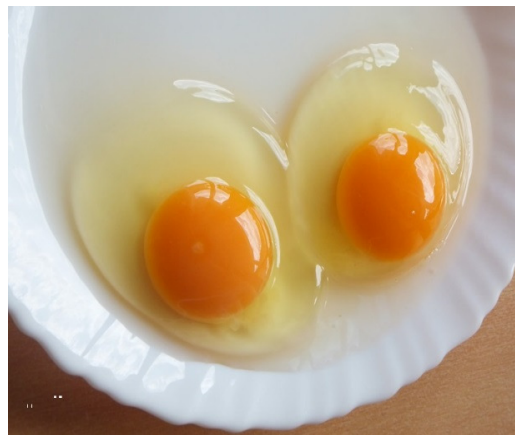
商品名	(ふりがな) <span style="float:right">ふみちゃんちのたまご</span>
	<b>ふみちゃん家のたまご</b>

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ すがとうようけいじょう

有限会社菅藤養鶏場

■ 提案者住所

世羅郡世羅町



■ 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)	生産者等

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1パック 1箱	パック:240×100 ×70mm 箱:(5kg)550×300 ×150mm 箱:(10kg)550×300 ×240mm	パック:M58g以上~LL 76g未満(10個入り) 箱:5kg(約80個), 10kg(約160個)	パック:20パック 箱:—	コンテナ, 段ボールケース
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
パック:1ケース 箱:1ケース	パック:30ケース 箱:250kg	夏期:14日 冬季:17日	1日~2日	自社便 宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

出荷量	/日	/月	/年
	830kg	26t	312t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応(輸送) なし 採卵~貯蔵までの時間 1時間 直送、宅配便(宅配便はクール対応)	受発注不可日	出荷不可日
	月・水曜日 12/28~1/3 ※休みの変更有	月・水曜日 12/28~1/3 ※休みの変更有

セールスポイント	自然光と風を感じられる「開放鶏舎」で育てています。 アミノ酸が豊富なビール酵母を食べて育った元気なニワトリの美味しいたまごです。 その他に、ヨモギ、海藻、木酢酢の成分を含んでおり、まろやかでコクのある卵黄で好評をいただいております。 臭みの少なく、素材の味を引き立たせる卵です。お菓子作りに向いています。 卵が嫌いだったという方も「ふみちゃん家の卵」なら食べれるようになった！という方もいらっしゃいます。 卵の自動販売機、ネット販売、農場での直売をしています。
商品の特徴	臭みの少ない卵です。素材の味を引き立たせることができます。 和・洋菓子作りに向いています。 たくさんの人に食べていただきたいという想いから、親しみやすい名前をとということで、販売を始めた時に母の名前(ふみこ)を使い「ふみちゃん家のたまご」と名付けました。
食べ方提案	まろやかでコクのある卵黄は、たまごかけごはんとしてそのまま食べていただくのがおすすめです。 洋菓子ではカスタードクリームにされるとまろやかで美味しいクリームができます。素材の味を生かしたプリンも好評です
生産・製造工程に関する特徴	自然光を感じられる「開放鶏舎」で育てています。 アミノ酸を豊富に含むビール酵母で育った元気な鶏の健康なたまごです
取扱上の注意点	品質管理:お買い上げ後は冷蔵庫で保存してください。 賞味期限:夏期14日、冬期17日です。
その他特記事項	ネット販売は可能です。(当社HP: <a href="http://www.fumitama.jp">http://www.fumitama.jp</a> )(宅配対応) 「ふみちゃん家のたまご」を食べるとよそのたまごが食べられなくなる！とお客様がよくおっしゃいます。 卵はスーパーフードです。美味しくて栄養たっぷりの卵を、広島県内外のたくさんの方に食べていただきたいです。



あなたのたまごライフを応援します♡



自然光と風が吹き抜ける開放鶏舎



おしょうゆなしでも食べれる！まろやかな卵黄プリンなどの洋菓子作りにも適しています



広島朝に「ふみちゃん家のたまご」をどうぞ！