

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) はちやのはちみつ とちみつ
	蜂家のはちみつ とち蜜

■ 提案者名 (ふりがな) みよしはちみつえん はちや  
 三次はちみつ園 蜂家



170g

■ 提案者住所

三次市

■ 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
はちみつ	三次はちみつ園 蜂家

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数 (ケース売りの場合)	包装形態
1個	① φ43×40mm	40g	96個	ガラス瓶
	② φ58×80mm	170g	80個	
	③ φ79×78mm	300g	24個	
	④ φ76×132mm	500g	24個	
	⑤ φ85×180mm	1,000g	20個	
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	① 192個	3年	4日	自社便 宅配便
	② 160個			
	③ 144個			
	④ 120個			
	⑤ 60個			

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	/回	/月	/年
	① 250個/1回	8回	20,000個
	② 150個/1回	8回	5,500個
	③ 150個/1回	8回	3,300個
	④ 120個/1回	8回	2,000個
⑤ 60個/1回	8回	960個	

物流区分	受発注	
自社便・宅配便(三次市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祭日	受領日より2日以内

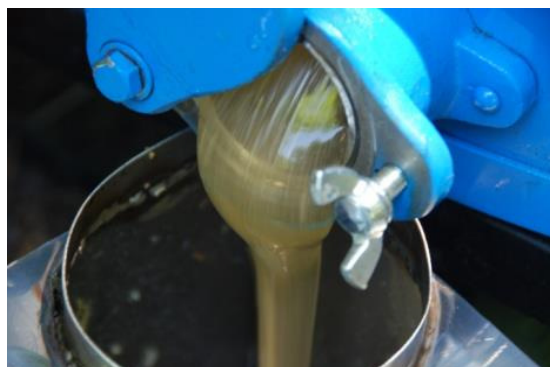
<p>セールスポイント</p>	<p>とち蜜はアカシアに続く人気はちみつで、味の奥深さはアカシア以上です。特にフルーツ・乳製品によく合います。                  広島県北部には、熊の保護地区のため大きなとちの木が切られず残っている地域があり、「蜂家のはちみつ とち蜜」は、手つかずの森に育つとちの木から蜜蜂たちが集めた良質のはちみつです。                  とち蜜の風味・特徴を持つもののみを、厳選してお届けしています。                  純粋なとち蜜でしか味わえない、芳醇で奥深い味わいを、お楽しみください。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>「三次はちみつ園 蜂家のはちみつ」は、出荷基準の高さで勝負します！                  お客様に本当のはちみつの味を味わっていただきたいと考え、商品の出荷基準をできる限り高くしています。                  はちみつは一切加工していませんので、採取した年や山で、色・風味などが多少異なることがあります。                  その時その時における良質のはちみつを、厳選してお届けしています。                  その中でも「蜂家の蜂蜜 とち蜜」は、三次はちみつ園が採ったはちみつの中で、最高品質のものです。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>はちみつは野山で採取して濾過し、一斗缶に充填します。                  持ち帰ったはちみつは冷蔵庫で一定温度で保存し、充填機に入れる際にもう一度濾過して、瓶容器に充填・包装します。                  採取したはちみつは、毎年、山口県予防保険協会の食品環境センターで、検査を受けています。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>ミツバチたちが持ち帰ったばかりの蜜は水分が多くて糖度が低く、ミツバチたちが羽であおいで乾燥・熟成しますが、糖度77度以下では発酵する恐れがあります。                  「三次はちみつ園 蜂家」では、ミツバチたちが巣で熟成させて糖度が78度以上になってから、はちみつを巣から採取しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>賞味期限：3年                  直射日光を避け、常温で保存してください。                  1歳未満の乳幼児には与えないでください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ホームページでネット販売を行っています。                  (http://www.8ya-888.com/ 検索ワード:三次 蜂家)                  品質にこだわり、蜂家の基準を満たさないものは出荷していません。                  本物を求める人に、本当の高品質のはちみつの味を、是非、知っていただきたいです。</p>



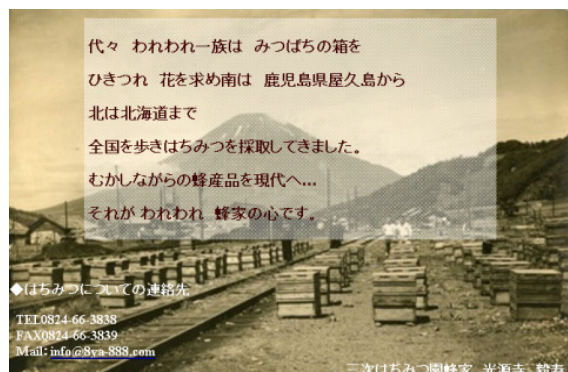
現場で遠心分離器ではちみつを採取



元気なミツバチたち



採れたてのはちみつ



代々 われわれ一族は みつばちの箱を  
 ひきつれ 花を求め南は 鹿児島県屋久島から  
 北は北海道まで  
 全国を歩きはちみつを採取してきました。  
 むかしながらの蜂産品を現代へ...  
 それがわれわれ 蜂家の心です。

◆はちみつについての連絡先  
 TEL0824-66-3838  
 FAX0824-66-3839  
 Mail:info@8ya-888.com

三次はちみつ園蜂家 光源寺 毅寿

蜂家である私たち一族の信念