

商品提案書

商品名	(ふりがな) いずみのうえんのはくさいしおづけ
	いずみ農園の白菜塩漬け

■提案者名 (ふりがな) いずみのうえん
いずみ農園

■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
白菜	和泉敏明

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	150×250	180g	10袋/箱	袋/箱
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箱	5箱	10日	3日	宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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	/日	/月	/年
	50袋	1000袋	8000袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 直送・経由便等(具体的な経路) 宅配クール便を使用	受発注不可日	出荷不可日
	なし	在庫が無くなった時

セールスポイント	昔ながらの塩と昆布、唐辛子を自然発酵させた漬物(古漬け)です。 化学調味料などは一切使用しない純粋な昔ながらの漬物です。 手間と時間が掛かるので、一般のスーパーなどでは販売されていません。 発酵の進み具合と共に味も酸っぱさも変化します。 漬け込みから3か月もすると発酵が進みまろやかな辛さになってきます。
商品の特徴	漬物特有のにおいがする、辛くて酸っぱい昔ながらの漬物です。 一般販売店では殆ど取り扱いが無い漬物なので、古漬けが好きな方には、とても人気となっています。 現在産直市場などで、400袋~500袋/月 の販売実績があります。
製造法の特徴	秋に自家栽培で育てた白菜を収穫し、下漬けをします。 その後2回ほど切り返しを行い約、2か月後に昆布、唐辛子を加えて本漬けをし、冷蔵庫に保管します。 減塩(約5%)の為、10度に設定したプレハブ冷蔵庫で熟成させています。
原材料に関する特徴	標高約350mの山間地の山麓で、きれいな空気、きれいな水で栽培しています。 寒暖に差が大きく甘くて美味しい白菜ができます。
取扱上の注意点	冷蔵保管 10度以下 基本的に保存食なので、賞味期限は無いのですが、袋に入れた場合、発酵で炭酸が発生し、袋が膨らんできます。 その為、袋入れしてから10日を賞味期限として表示しています。
その他特記事項	この漬物は、軽く水洗いをして食べます。そのままでは、辛くて食べられません。 いずみ農園 ホームページでネット販売も行っております。 お家で漬物を作って食べておられた方が、よく購入されています。 Kg単位での販売も可能です。 いずみ農園ホームページ http://izumiplantation.com/



漬物用白菜栽培圃場



計量して真空パック



漬物保管冷蔵庫



袋詰め品