

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) かわうちきくらげ
	川内きくらげ

■ 提案者名 (ふりがな) みやもときくらげのうえん  
みやもときくらげ農園

■ 提案者住所  
広島市



■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
特選A・お徳用B (品質・形状)	小・中・大	60g・100g・1kg単位	注文に対応します	ビニールパック・紙包装
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
0.5kg(パック詰以外)	5kg	5日	7日	自社及び宅急便

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
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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
			●	●	●	●	●	●	●		

収穫量	/日	/月	/年
	7kg	210kg	2,520kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 0.5時間(冷蔵庫保管) 自社直送・宅急便(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	特になし	日曜日

セールスポイント	きくらげは従来輸入乾燥品がほとんどで、近年日本国内で菌床が作られるようになり、生のきくらげが栽培可能になりましたが、まだ市場に殆ど出回っておりません。当社は、農薬未使用のきくらげ菌床メーカーと契約し、試行錯誤を重ね、安定した品質と生産量を確保することが可能になりました。
商品の特徴	①歯ざわりが良く弾力のある食感、ほのかな香りや味が料理を引き立てます。 ②繊維質が豊富で腸の環境に役立ちます。 ③ビタミンDや鉄分、良質なたんぱく質が健康維持に有効です。 ④広島菜の名産地である川内地名を冠することで、地域から愛され全国ブランドとして、高品質な食材として認知されることを願い命名しました。
食べ方提案	Aお勧め料理 ①30秒程度湯通し、さっと流水で締めて、わさび醤油やポン酢をかけます。 ②卵とじ ③野菜炒め ④ラーメンやうどんの具として ⑤天ぷらなど
栽培に関する特徴	①きくらげは25度前後が適温で、適度な湿度や光を与えることで、見た目の美しさ、歯ざわりの良い食感、味や香りを左右します。 ②温度や湿度管理に気を配り、冬期においては給熱を行うことにより、1年を通して栽培が可能になります。また夏場においては成長が極めて早いので、観察を頻繁に行い、適度な大きさに整えるようにしております。 ③重みや衝撃による破損に気をつけ、慎重な取り扱いで採取します。
取扱上の注意点	①生ものなので、高温にさらさないようにする。必要に応じ冷蔵保管を行います。 ②見た目が重要なので、破損しないように重さなど圧力を加えないように注意し、必要に応じて緩衝材を用いてきくらげを保護します。 ③賞味期限4日 ④冷凍し、急速に解凍した際、細胞が破損し風味や食感が劣化するので注意します。
その他特記事項	①乾燥品は天日で行い、ビタミンDが増すように気をつけています。 ②特選品は不要部分を完全に分離処理し大きさを揃え、傷物は取り除きます。 ③出荷時は必ず品質の確認を行い、異常が発見されたら原因究明と処分を行います。 ④大型ショッピングモールなど、食に対する関心の高いお客様が多数来場される店舗に設置し、新鮮な状態でお客様に届けていきたいと思っております。



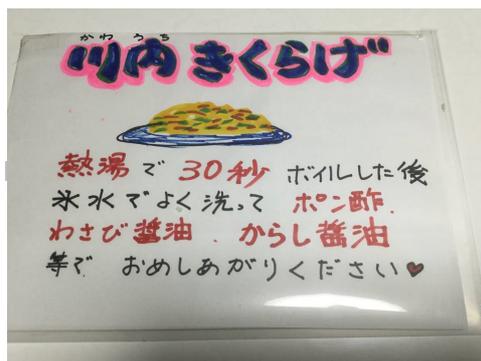
栽培状況



代表 宮本 修 生産者 宮本 真知子



調理加工写真



川内きくらげPOP