

商品提案書

商品名	(ふりがな) こうげんしょうがのすづけ
	高原生姜の酢漬

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ じんせきこうげん
(株)神石高原

■提案者住所
神石高原町

■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)

主な原材料	生産者等
生姜 (広島県備後産)	府中・神石高原生姜生産者連絡会

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
20本	縦51mm/横51mm/ 高さ112mm	150g	20本	10本を箱詰め
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
200本	応談	1年	通常では1週間	○自社 ○委託:業者 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
	300本	5,000本	20,000本

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	無	日曜祭日

<p>セールスポイント</p>	<p>近年、生姜製品が健康食材としてよく利用されるようになってきていますが、そのひとつとして酢生姜があります。生姜は、連作を禁止した露地栽培で、栽培期間中は農薬を使用せず、無化学肥料で栽培した生姜を使用しています。酢生姜は、糖分を含まない商品として生姜の薬効を求める消費者に喜ばれています。本商品は生姜の特性の、辛い、繊維が柔らかい、さっぱり感を表現しています。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>とくかく辛い、とにかくさっぱり、これまでにない生姜の味を味わえることができます。原料は、生姜75%、酢25%で、酢は米酢を使用し、高原生姜の特性を良く保持させるように工夫しています。多くの利用者から、朝これを食すると1日中身体軽くなると評判です。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>加工方法には、80℃の加熱殺菌工程があるため、長期保存が可能です。 公的認証: 無(ただし素材は、広島県応援登録制度の登録商品で、特別栽培の申請中です) オリジナリティ: 辛さ、さっぱり感、柔らかいなどは他社にない特性を有しています。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>公的認証: 原材料の生姜は広島県産応援登録制度の登録商品で、特別栽培の申請中です。 昔ながらの露地栽培にこだわりっています。 栽培方法: 3年に1度の栽培。堆肥と鶏糞とで栽培 有機JAS等: 3年に1度の栽培のため、有機JASの申請の予定はありません</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>製品管理: 常温管理ができます。鮮度の維持性は高いです。 賞味期限: 瓶詰め後1年 開封後は、冷蔵保存を勧めています。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ネット販売(宅配対応): 可 希望する出口: 万民に利用できる食材 商品への期待: 現状では、「高原生姜」の加工品として多くのリピーターを得ています。 お客様との約束: 素材の品質は厳格に守っています。</p>



生姜の圃場写真



生姜(生)の写真



加工場 内部



加工場 内部