

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">なぞみちゃん たねのびくす</span>
	<b>なぞみちゃん 種のピクルス</b>

■提案者名 (ふりがな) さいとうのうえん

さいとう農園

■提案者住所

尾道市

■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
シマフリル種子	さいとう農園

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1瓶	Φ46mm×H41mm	17g	1箱20瓶	ガラス瓶
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	応相談	6ヶ月	~7日	業者委託

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
			500個

物流区分	受発注	
	自社便(島内限定) ヤマト運輸	受発注不可日
土日		土日

セールスポイント	さいとう農園の固定種「緑の葉っぱ なぞみちゃん」の種をピクルスにしました。 見た目がキャビアと似ているので「畑のキャビア」と呼んでいます。
商品の特徴	種のプチプチとした食感と噛む毎に、「緑の葉っぱ なぞみちゃん」独特のピリツとしたさわやかな辛味が楽しめます。 ピクルス液もすし酢やマヨネーズ、ドレッシング等、調味料として余すことなく利用できます。
製造法の特徴	国産有機米を使い日本古来の伝統製法を用いて、尾道で作られた純米酢と、手もみで丁寧に仕上げた豊富なミネラルを含む自然海塩等を使ってピクルスにしました。
原材料に関する特徴	広島県産応援登録商品「緑の葉っぱ なぞみちゃん」の選りすぐった種を使用。 栽培期間中、農薬・肥料不使用。 長年にわたり、土壌微生物環境システムを研究してきた園長が、自然の循環を大切に、雑草の生え具合で土壌の健康を管理しています。
取扱上の注意点	賞味期限: 6か月。 品質管理: 直射日光を避け常温保存。 開封後は冷蔵庫等冷暗所に保存し、早めに召し上がってください。
その他特記事項	ネット販売可能。宅配対応可。 こだわり食品の取り扱い店。将来的に輸出希望。 現在、広島ブランドショップTAUにて取り扱い中。



こだわりの漬け原材料



種のピクルス