

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">かんそうにんにくチップ もりもり</span>
	乾燥ニンニクチップ もりもり

■提案者名 (ふりがな)

農業法人 Bio E.T.H 株式会社

■提案者住所

江田島市

■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
ニンニク	農業法人 Bio E.T.H株式会社

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	10g、30g、100g	10g、30g、100g	1袋	ガセット袋
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袋	なし	180日	7日	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
	50袋	1,250袋	15,000袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">なし</span> 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
	土日祭日	土日祭日

<p>セールスポイント</p>	<p>江田島の大自然で育てました。 栽培は自然にこだわり、江田島の大自然で育てています。 圃場に江田島で取れた牡蠣殻・小魚を混ぜています。竹酢を使って虫の長居を断っています。</p> <p>有機JAS商標3月取得予定</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>ニンニクの風味をそのまま袋詰めにしました。 瀬戸内海の海をイメージしてさざ波模様でまどめました。 元気が出るように「もりもり」と名付けました。 品種は金郷にんにくになります。特徴としては、1片は三日月のようになっております。 味は辛みは弱く、臭いもマイルドでイタリア料理によく使われております。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>専用のスライサーで輪切りにして、その後乾燥をします。 サイズは10g、30g、100gの3タイプで対応</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>圃場には、牡蠣殻を粉砕してまき、小魚も土壌にまぎて、元気な土づくりをしております。</p> <p>害虫に関しては、竹酢を月に1回以上散布をしており、虫たちにゆっくして頂くようにしております。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理：通常の保存方法を明記しております。 賞味期限：180日（今後は365日表示を進める→海外向け） 乾燥材等の使用により、新鮮度を保つ</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ネット販売(宅配対応) <a href="http://www.bioeth.com">http://www.bioeth.com</a> ブランドとして取り扱っていただける、高級スーパー・百貨店等との取引を希望を進めます。</p> <p>商品への期待:この商品を食べて頂き、いつまでも元気でいられるように！ お客様との約束:品質第一で取組ます。</p>



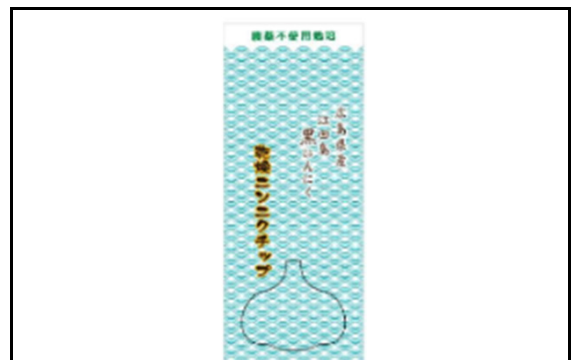
圃場①江田島市江田島町津久茂2丁目



圃場②江田島市江田島町津久茂2丁目

<p>製造工程</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①乾燥ニンニクのB品およびS以下の商品を鱗片ごとにばらす</li> <li>②その後手で皮をむく</li> <li>③皮をむいたニンニクをスライサーに入れて輪切りにする</li> <li>④240時間(4時間)の乾燥を行う</li> <li>⑤ガセット袋に10g、30gごとに分けて乾燥剤を入れて袋詰め</li> </ol> <p>※B品にはニンニクの芽が出ている商品もあります</p>
--

製造工程



ガセット袋