

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ふくびーのはちみつ(ぱんせんよう・こーひーせんよう・ちーずせんよう)
	FUKUBEEのはちみつ(パン専用・コーヒー専用・チーズ専用)

■提案者名 (ふりがな) ふくびー  
FUKUBEE

■提案者住所  
竹原市

■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
はちみつ	FUKUBEE

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	63×63	100g	20個	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個	100個	2年	4営業日	自社便 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
	200個/回	400個	1,200個

物流区分	受発注	
自社便・宅配便(竹原～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	12月31日～1月3日	12月31日～1月3日

セールスポイント	何も引かず、何も足さず。自然のままの国産蜂蜜。巣箱から採蜜したものをろ過のみ行い、そのまま瓶詰めした生の蜂蜜です。 蜂蜜は採蜜した時期によって、花も違うし、薫りも違います。その中から「パン」、「チーズ」、「コーヒー」にあうものを選びました。
商品の特徴	ありそうでなかった蜂蜜の専用シリーズ。 「パン専用」は食パンはもちろん、塩パンやベーグル、ハード系のパンとも相性が良いです。 「コーヒー専用」は個性の強い蜂蜜のため、コーヒーに入れても負けることはなく、砂糖とは違った蜂蜜の優しい甘みが広がります。 「チーズ専用」は何度も試行錯誤を重ねた、チーズの風味を損なわないちょうどいいバランスの蜂蜜です。
製造法の特徴	蜜蜂がじっくりと糖度を上げてくれるのを待つことで、採蜜量は少なくなりますが、美味しい蜂蜜となります。また、必要以上に採蜜をせず、蜜蜂の状態を確認しながら、自然の恵みをおすそ分けしてもらっている気持ちで生産しています。
原材料に関する特徴	越冬するために秋に砂糖水を与えることが多い中、FUKUBEEでは砂糖水を与えません。巣箱に溜まった蜂蜜を採りきることなく、越冬用に残してあげることで蜜蜂にストレスを与えることはありません。自然の状態を保つことで優良な蜂蜜を集めてくれます。
取扱上の注意点	賞味期限は2年。 直射日光を避けて、常温で保存して下さい。 1歳未満の乳幼児には与えないで下さい。
その他特記事項	ネット販売は行っておりません。 パン屋、コーヒーショップ、飲食店、ホテルなどと関係の強化を図りつつ、ありそうでなかった蜂蜜の専用シリーズが広島にあることを発信していきたい。 健康志向が高まる中、良い蜂蜜を毎日食べる習慣をスタンダード化させたいと思っています。



FUKUBEEの仲間たち



福島です



採れたての蜂蜜



糖度