

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) あきおたさん しろのきんしょうきくらげ
	<b>安芸太田産 白の菌笑きくらげ</b>

■ 提案者名 (ふりがな)

B.M.Labo.

■ 提案者住所

安芸太田町

■ 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・業務用	中・大混合	50g・100g・1kg等 ご相談に応じます	形状により変動	パック、トレー等
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
ご相談ください	ご相談ください	4~5日	ご相談ください	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
			○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○			

収穫量	/日	/月	/年
(現設備のMAX収量、黒・白合算)	約35kg	約1,070kg	約12,800kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 0.5時間 自社直送・宅急便(安芸太田町～納品先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜

<p>セールスポイント</p>	<p>温度、湿度を制御管理する事により、軽作業で人手も掛からないきくらげの通年栽培を可能としました。温度管理にバイオマス燃料を使用する事により燃料費を抑え、年間を通して安定した品質、価格で商品を提供する事が出来ます。輸入乾燥品とは全く違う、県内産ならではの生きくらげの特徴あるプルプルコリコリとした食感を、まずは、お刺身としてお楽しみください。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>きくらげ類の中でも生産量が極めて少なく、中華料理の高級食材や化粧品等に使用されるのが、白きくらげです。一般的なきくらげ同様、ビタミンD、鉄分、カルシウム、食物繊維、亜鉛といった栄養素を含んでいます。白きくらげは、非常に希少な為、国内では高値で取引されています。特に生の状態のものは希少性も高く、100gが2,000円を超える価格で取引される場合もあるほどです。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>黒の菌笑きくらげ同様、生ならではの食べ方として、さっと湯に通し、お刺身として、また、酢味噌やもずく酢と和えていただいても、非常に美味です。片面に衣を付けて、天ぷらや唐揚げにしても食感を楽しみながら、美味しくいただく事が出来ます。また、白の菌笑キクラゲは、見た目が美しく、味に癖がない事からスイーツ、お菓子等の材料として使用する事も出来ます。こちら、安芸太田町内の事業者と連携し、商品開発を行っております。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>温度、湿度を制御管理する事により、軽作業で人手も掛からない、きくらげの通年栽培を可能としました。無農薬の為、人の出入りを少なくする事で、病原菌の侵入を大幅に減らし、収量を安定させる効果もあります。きくらげは、水で出来ていると言っても良いくらい多く水分を含んでいます。その為、栽培に使用する水はとても重要です。私共は太田川支流の綺麗な水を使用し、生産を行っています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>きくらげは、傷みやすい食材です。生きくらげの賞味期限は4~5日程度です。食べる前に、必ず火を通してください。20~30秒湯通してから召し上がってください。炒め物に使用する場合は、さっと水洗い後、そのまま調理してください。色変わりする場合がありますので、冷蔵庫で保存し早めにお召し上がりください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>小さなお子様から、御年配の方まで、多くの方に安心して召し上がっていただける様、品質管理を徹底して実施しております。特に、白の菌笑きくらげの商品力、希少性を御理解いただき、新たな広島の名産品として、私共と一緒に育てていただける小売店、飲食店様等に、ご提供させていただきたく存じます。                  自社ホームページ : <a href="http://www.bmlabo.bio">www.bmlabo.bio</a></p>



花の様に美しく育った、白の菌笑きくらげ



白の菌笑きくらげを使ったスイーツ



女性客の多いカフェのメニューにも



もずく酢和え。ローカロリーで、おつまみにも最適