

商品提案書

商品名	(ふりがな) こんふいちゅーる ~あまか~
	Confiture~amaka~

■提案者名 (ふりがな) おおのきけんせつ

大之木建設(株) Onoki Farm

■提案者住所

呉市(本社) 広島市(支社) 廿日市市(農園)

■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

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	60.5 × 60.5 × 59	112cc	70瓶/ケース	瓶詰 段ボール
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ケース~	1カ月	半年	2~3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
	100瓶/日	200瓶/月	2400瓶/年

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫~冷蔵までの時間 3時間 直送・経由便等(具体的な経路) 呉市~直送他	受発注不可日	出荷不可日
	土日	土日

セールスポイント	<p>“Confiture”とはフランス語です。ジャムとの違いはというと、語源が違います。 ジャム→詰め込む→果物をドロドロに煮込んで瓶に詰め込む コンフィチュール→漬け込む→果物をシロップ等に漬けて込んで果物を保存する そこなるべく、果物の形がそのまま残るよう、煮込んだシロップに何度も漬け込むことを繰り返して作りました。旬の苺にスパイス・ハーブ・洋酒を加えた大人のコンフィチュールができました。</p>
商品の特徴	<p>【苺とミント】白ワインとラム酒で色味と味覚に奥行きを。刻んだミントの葉から爽やかな香りが溢れ春らしいコンフィチュールができました。 【苺とシナモン】アクセントはクローブ。そしてシナモンを加えることでスパイス感をまとめています。白ワインとラム酒で香り豊かに仕上げています。苺とスパイスのハーモニーをお楽しみください。</p>
製造法の特徴	<p>GGAP認証取得圃場で採れた安全安心な原材料で、食品衛生面に特に気を使っています。すべて手作りで、一品一品を丁寧に作っています。また、果物の形がなるべく残るよう、通常のジャムと違い、煮込んだシロップに何度も漬けて込んで作る製造方法で生産しています。</p>
原材料に関する特徴	<p>苺については、GGAP認定取得圃場で、採れた安全安心のものを加工しており、残留農薬検査や水質検査を定期的に行い、安心して食べられる原料で作っております。砂糖はグラニュー糖ではなく、まったりと甘くしっとりとした三温糖を使用しています。コンフィチュールを煮込む際に三温糖にすると甘みやコクのある仕上がりになります。</p>
取扱上の注意点	<p>賞味期限は、常温保存で半年ありますが、開封後は、冷蔵保存でお早めにお召し上がりください。</p>
その他特記事項	



GGAP認証取得圃場で採れた安全安心な苺を使用。



生産者は県立農業技術大学の正木啓介。



食品衛生面に気を使いすべて手作りで作っています。



苺とスパイス等のマリアージュを楽しめるジャムです。