

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	ばいせんしいたけこ
	焙煎しいたけ粉	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきかいしゃさきしま

株式会社さきしま

■ 提案者住所

東広島市

■ 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
原木椎茸	(株)さきしま

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
15本	W56Φ H83mm	40g	15本	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
2ケース	特になし	1年	3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
	30	660	7920

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <u>あり</u> ・なし 収穫~冷蔵までの時間 直送・経路便等(具体的な経路)東広島市~納品先	受発注不可日	出荷不可日
	土・日・祝	土・日・祝

セールスポイント	自然豊かな里山で、分水嶺のある山間の清らかな水で育てた原木椎茸です。すべては「うまみ」のため、原木椎茸を栽培しています。天日で数時間干してから乾燥しているので、旨みがアップしています。乾燥椎茸を特殊製法により焙煎することで、香ばしい香りと旨味の相乗効果で、味を引き立たせた椎茸粉です。
商品の特徴	素材のうまみを引き出し、鼻から抜けてくる香りが自慢の椎茸粉です。湿気に弱いので瓶に入れております。 ネーミングは、こだわりの焙煎なので、シンプルに「焙煎しいたけ粉」としました。「椎茸粉」は味噌汁のような料理に使ったり、炒め物や鍋料理に薬味としてポン酢などにふりかけると「うまみと風味」が増します。その他、デザート「ミルクアイス」にかけたり、様々な料理に、お使いいただけます。
製造法の特徴	乾燥した椎茸を特許製法「瞬間高温高圧焼成法」という特殊製法により焙煎しています。「瞬間高温高圧焼成法」で焙煎することにより、香ばしい風味が生まれ、その後、粉末にしています。
原材料に関する特徴	広島県産の原木を使用しています。 原木は、ハウス栽培、露地栽培、原木栽培、どちらも行っているため、1年間を通じて収穫が出来ます。
取扱上の注意点	常温で1年間、保存できます。 直射日光の当たらないところで保存してください。
その他特記事項	ネット販売も行っています。(宅配可能) 自社のHPサイトで購入可能 <a href="http://www.sakishima-saijo.com/">http://www.sakishima-saijo.com/</a> お取引を望みます。 お客様の期待を裏切らない。品質第一を目指しております。



収穫体験の様子



菌打ち体験の指導の様子



天日干し



焙煎椎茸粉のレシピ