

商品提案書

商品名	(ふりがな) とうげんしょうが
	高原生姜

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃじんせきこうげん
株式会社 神石高原

■ 提案者住所

■ 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
2区分 (農薬の使用回数)	通常500g入り/袋	10kg	20袋	段ボール入り
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
20以上(畑毎)	応談	3週間	5日程度	○自社 ○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
								○	○	○	○

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
○	○	○						○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	200kg以上	2トン以上	5トン以上

物流区分	受発注	
収穫～貯蔵までの時間 ー時間 直送・経由便等 府中・神石エリア→直送	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	他県の生姜とは全く品質を異にします。その特徴は 1)辛い(その辛さも口に入れてすぐに感じるのではなく、しばらく経ってから口全体に広がるような辛みの出方をする。) 2)土臭さがなくさっぱりした味 3)色は土色ではなく、黄色から白色
商品の特徴	栽培期間中は、農薬を原則使用しないこととしており、安全・安心な商品です。(やむを得ない場合は1回のみは可能とする)
食べ方提案	加工食品に最適です。 例：生姜の甘酢漬け、乾燥生姜、シロップ、みそ漬け、など (ただし、すりおろし後時間が経過すると辛さが失う傾向にあるので、注意。)
栽培に関する特徴	1)栽培地域を限定しています。(季節的な要因があるため) 2)連作の禁止 3)栽培期間は、農薬を原則使用しないこととし、やむを得ない場合でも1回としています。
取扱上の注意点	一般論であるが、冷蔵庫へ度々出し入れすることは厳禁です。(痛みが早くなる)
その他特記事項	生姜生産者が集まり、自主的に品質のチェックを行っています。 他の地域産の生姜が混入することや、農薬の使用などは生産者が相互に監視しています。 安全で、安心な食材・食品の提供を通して、地域の発展を目指しています。



生姜シロップ



生姜の甘酢漬け(がり)



連作を禁止し、農薬の使用を制限しています(1回まで)