商品提案書

	(ふりがな)	やきほしいも
商品名		焼き干しいも

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃおのみちふぁーむ 株式会社 尾道ファーム

■提案者住所

世羅町

■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
さつまいも (紅はるか)	尾道ファーム

		出荷規格		
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	14cm × 22cm	80g	約5本	プラスチック袋
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	なし	製造日含めて90日	2日	宅配便

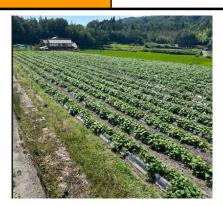
	出荷可能時期(当該生産者、産地)										
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000

	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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
								000	000	000	

	/日	/月	/年
製造量	150袋	3000袋	36000袋

物流区分	受発注		
コールト・チェーン対応 ありなし	受発注不可日	出荷不可日	
収穫後キュアリング3日間、定温保管は1年間 直送・経由便等 尾道→佐川急便→納付先	なし	毎週土日	

セールスポイント	焼きいもから干し芋をつくる独自製法で製造しています。そのため、とても甘く、香りが良いのが特徴です。 栽培地域である尾道、三原地域は中山間でも温暖な地域で、さつまいも栽培にと ても適しています。紅はるかの特徴であるねっとりとしたさつまいもを使った加工品 が作れないかと試行錯誤して生まれたのが、この商品です。
商品の特徴	一般の干し芋は、さつまいもを蒸してから乾燥させます。 尾道ファームの「焼き干しいも」は、蒸すのではなく、まず、焼きいもにしてから乾燥 させていることが最大の特徴です。そのため、商品名は『焼き干しいも』と"焼きい も"を連想させるネーミングにしました。
製造法の特徴	焼きいもにするために数回、それぞれの温度と時間を変えて加熱します。そこから じっくり時間をかけて低温で乾燥させました。
原材料に関する特徴	さつまいもには、紅はるかを使用しています。紅はるかは、糖度が高く、ねっとりと 甘い食感が大きな特徴です。 お米の生産、精米も行っていることから、そこで発生する『もみ殻』、『糠』を使った 堆肥で土づくりをおこなっています。また、米づくりに使われなくなった水田転作に て栽培しています。
取扱上の注意点	品質管理 : 通常の管理でお願いします。
その他特記事項	地元で栽培したさつまいも、さつまいも加工品を粘り強く販売していただける百貨店、スーパーとの取引を期待しています。 現在、農業新規参入されている企業にさつまいもを契約栽培していただいています。(因島鉄工、トッツ、大成の3社)



7月21日撮影 只左圃場



焼き芋から干し芋へ



販売先である無印良品の芋堀体験



商品パッケージ表