

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	じかせい いりびーなっつ
	自家製炒りピーナッツ	

■提案者名 (ふりがな) えるめら  
ERMERA

■提案者住所  
安芸高田市

■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
落花生	自社製

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	140mm×200mm	100グラム	応相談	段ボール箱等
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1袋	50袋	製造日含め90日	1週間以内	自社 または宅配便

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
			200袋

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:約2か月 直送・経由便等(安芸高田市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	土・日曜日	土・日曜日

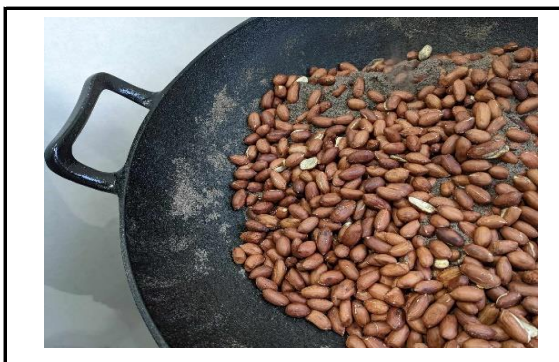
セールスポイント	東ティモール出身の生産者が、日本の地で安心して食べられる農作物、次世代に残していける農場づくりに奮闘しています。パッケージは「日本に住んでる世界のひと」(大和書房)のご縁から、著者である金井真紀氏にデザインを依頼し、農作物の生産を通して、それぞれが持つルーツや力の魅力や、つながりを伝えられるような取り組みも考えています。
商品の特徴	「つくり手の顔が見える加工品」をコンセプトに、そのルーツを辿ることができ、安心して食べられる農作物の加工品作りを目指して、原料の生産(栽培期間中、農薬不使用)から加工まで、すべて自分たちの手で行っています。
製造法の特徴	原料となる落花生の収穫後は、安芸高田市の澄んだ空・輝く太陽の下でじっくりと時間をかけて天日干しします。その後は鮮度を落とさないよう、鞆のまま保冷庫にて保存、その都度脱殻し、鉄鍋で少量ずつ丁寧に、手作業で焙煎しています。
原材料に関する特徴	圃場については、栽培期間中は農薬を使用せず、落ち葉やもみ殻を入れながら、地道な土づくりを行っています。連作障害への配慮や圃場の状態を見て、一定期間圃場を休ませ、自然の力で良質な落花生を栽培できるよう配慮しています。
取扱上の注意点	天日干した後は、鞆のまま保冷庫にて保存、その都度脱殻することで品質を保っています。 賞味期限は製造日を含めて90日(直射日光や高温多湿の場所を避けて保存)
その他特記事項	原料の栽培から加工まで、自社で一貫して担うことで、品質や安全性を担保しています。「ルーツを辿ることができる加工品」として、事前にご連絡いただければ、農園を訪問していただくことも可能です。 現在は「つくり手の顔が見える加工品」をモットーに、つながりのある方々や対面販売を通じての販売のみですが、段々と「次に買いたいときにはどこで買えますか？」との問い合わせが増えてきており、ネット販売も検討中です。



農場



生産者



鉄鍋にて手作業で焙煎



商品