

商品提案書

商品名	(ふりがな)	しおかぜしょうが
	潮風生姜	

■提案者名 (ふりがな) おのみちしおかぜしょうが

おのみち潮風生姜

■提案者住所

尾道市

■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個あたりの単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A品・B品	ブロック・コマ	2kg～	2kg以上～応相談	ビニール袋に入れて、段ボールorコンテナ
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2kg～	ご予約優先のため 100kg以上は要相談	適正保存で1ヶ月程度	2日～10日でお届け	引取or自社配送 or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	上中下	上中下	上中下	上中下	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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	1000kg	25t	最大で25t

物流区分	受発注	
コールドチェーン あり 収穫～冷蔵までの時間 平均4時間 自社配送・委託配送(クロネコヤマト)	受発注不可日	出荷不可日
	メッセージでいつでも可	盆・年末年始・農繁期等 事前に要相談

セールスポイント	広島県尾道市にて、高品質で美味しい生姜づくりを目指しています。生姜栽培はとても繊細で難しいため、毎年試行錯誤しながら大切に育てています。長期保存に耐えられる生命力の高い生姜を育て、生姜専用予冷庫にて管理保管し、風味・香り・辛味のある新鮮で美味しい状態を保ったまま、1年を通して出荷が可能です。使用用途やご予算等に応じて最適な生姜をご提案いたします。
商品の特徴	新生姜と囲生姜の違いはありますが、コブが大きくて引き締まり、繊維は滑らかで瑞々しく、しっかりとした心地よい辛味と爽やかな風味と香りが特徴です。名前を考えていた当時、畑は海に面した町に数ヶ所あり、生き物の存在を身近に感じる穏やかな環境でした。あたたかくて自然豊かな瀬戸内海の潮風を浴びながらじっくりと育つイメージから「潮風生姜」と名付けました。
食べ方提案	生姜は他のどんな食材とも組み合わせが自由です。柔らかくて繊維が滑らかで瑞々しさが際立つ新生姜と、風味・香り・辛味が楽しめる囲生姜と、それぞれの特徴を生かした使い方を楽しんでいただけると幸いです。
栽培に関する特徴	栽培で特に大切にしているのが「健全な種生姜」・「こだわりの土づくり」・「草取りや水やりなど毎日の適期管理」の3本柱です。微生物の力を借りながら、良質な資材で時間をかけてじっくりと育てることで、栄養分をたっぷり蓄えた、大きくて引き締まった健康な生姜になるように心がけています。
取扱上の注意点	品質管理：乾燥と寒さに注意して、土つきでの常温保存をお勧めします。賞味期限：適正保存で土付きは1ヶ月、洗浄済は3週間を目安に、それまでに使い切る量をご注文くださいませ。適正保存に関する注意メモを納品時にお渡しいたします。
その他特記事項	フェイスブック： https://www.facebook.com/shiokazeginger/ インスタグラム： https://www.instagram.com/shiokazeginger/



草取・灌水・天候対策など毎日の管理が大事



手に持っているのは1株3kgの生姜



生姜は他のどんな食材とも組み合わせが自由



販促用のPOP