

商 品 提 案 書

商品名	(ふりがな)	はつかいちぺっぱー
	廿日市ペッパー	

■ 提案者名 (ふりがな) すずきえすにつくふあーむ
すずきエスニックファーム



■ 提案者住所

廿日市市

■ 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個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
	プラスチック製 ケース	小売り向け50g～加工 用10kg以上まで 応相談		段ボール、プラ ケース、ボードン袋 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
応相談	生育状態により応 談	7日	1日～2日	自社

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	/週	/月	/年
	30kg(1日5kg×6日)	120kg(30kg×4週)	600kg(120kg×5か月)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 なし 自社輸送 (佐伯～配達先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	原則日曜

セールスポイント	栽培期間中は農薬不使用の栽培としています。 地元栽培を生かし、収穫から間を置かず配達することをモットーとしています。 全体流通量の中でも数%に留まる国産唐辛子の生状態での出荷自体が非常に希少なものになります。乾燥させない新鮮な唐辛子のジューシーな風味と食感は様々な料理に豊かな味わいを加えます。
商品の特徵	唐辛子をメインとして栽培、配達する農家は少なく、商品自体が希少。 地元産を表現し、「甘日市ベッパパー」としております。 殆ど出回らない生の唐辛子です。新鮮な香りと食感を味わって頂きたい、地元販売を中心に展開を試みています。また、今後は冷凍庫と乾燥機の導入でオフシーズンでの冷凍品出荷、乾燥加工品の出荷を予定しています。
食べ方提案	そのまま刻んで様々な料理に加えることが可能です。塩味との相性が良いので非常に幅の広い使い方が出来ます。カレーや中華料理、アジア系料理に追加するのはもちろんの事、漬物への追加、浅漬けにしてそのまま食べられます。また醤油やオイルに浸けて調味料としての加工も可能で、乾燥加工すれば振り掛けるスパイスとしても使用可能となり、使用範囲が非常に広がります。
栽培に関する特徴	牛糞堆肥有機石灰を中心とした栽培です。乳酸菌・納豆菌を投入し、栽培期間中は農薬不使用です。
取扱上の注意点	常温でもOKですが、冷蔵の方が長持ちします。 常温ですと5日間程度でへたにカビが発生しがちです。冷蔵であれば2週間は美味しく食べられます。乾燥させると半年以上に賞味期限が延びます。
その他特記事項	BASEショップやインスタグラム、食べチョク や電話等で注文受付配達しております。 新鮮なまま飲食店の皆様に広くお届けできる販路を希望しております。 Instagram https://www.instagram.com/suzuki_ethnic_farm/ BASE https://suzukiethnic.base.shop/ 食べチョク https://www.tabechoku.com/producers/27306



栽培状況



すずきエスニックファーム 鈴木隆之



料理の一例(浅漬け)

