

商品提案書

商品名	(ふりがな)	ちんげんさいのしあわせ漬
	チンゲン菜のしあわせ漬	

■生産者名 (ふりがな) おかだはっぴーふぁーむ

岡田ハッピーファーム

■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
チンゲン菜	岡田ハッピーファーム

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	60mm×60mm	100g	1個	プラスチックパック
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個	なし	製造日含め120日	1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
△○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○

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
○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○	○○○○

製造量	/日	/月	/年
		1000個	12000個

物流区分	受発注	
常温輸送 自社直送(安芸高田市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

セールスポイント	ごまの風味と甘辛い味付けがチンゲン菜と見事に調和し、シャキシャキ感もあいまってご飯が止まらなくなります。 卵焼き、冷ややっこ、そうめんの薬味、パスタ、ビーフンなどいろんな料理に使っていただけます。 子供からお年寄りまで、幅広い世代に楽しんでいただける味となっています。
商品の特徴	安芸高田市産のチンゲン菜からできた漬物。 チンゲン菜のしあわせ漬で食卓から小さなハッピーが広がります。 2008年から安芸高田市でチンゲン菜を育てています。
製造法の特徴	広島が世界に誇る漬物メーカー 株式会社山豊による製造
原材料に関する特徴	公的認証として、J-GAP認証を、令和6年に取得しています。誰よりも情熱をもって育てています。12棟のビニールハウスで1年オールシーズン途切れる事なく生産しています。 朝収穫したチンゲン菜を圃場近くの調整場で調整し、その日の昼までに、車で(2時間ほど)製造加工工場(山豊)へ納品しています。
取扱上の注意点	品質管理：常温で保管 賞味期限：4ヶ月
その他の特記事項	産直市、イベント、メルカリでの販売をしています。 これから色んなバリエーションの味を発売します。



チンゲン菜



生産者写真



商品

広島県安芸高田市産の、チンゲン菜を使用した風味豊かな漬物です。

岡田ハッピーファームの、とーちゃんと、かーちゃんが一生懸命育てたチンゲン菜を使って、ハッピーがぎゅっと詰まった漬物です。

- 商品名: チンゲン菜のしあわせ漬
- 原材料: チンゲン菜、ごま、漬け原材料(食塩、しょうゆ、砂糖、調味料(アミノ酸等))
- 内容量: 100g
- 保存方法: 直射日光を避け、常温で保存
- 製造者: 株式会社 山豊

商品紹介