

商 品 提 案 書

商品名	(ふりがな) とらいあんぐるのうえんのにくあつでうまいなましいたけ
	とらいあんぐる農園の肉厚で旨い生しいたけ

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃとらすていさぽーと
株式会社トラスティサポート

■ 提案者住所
広島市

■ 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
優・秀・特秀	M/L/LL	120g～240g	30パック/20袋	段ボール
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箱	1～5ケース	7日	3日	自社宅急便

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
	70kg	2.1t	25.2t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし 収穫～貯蔵までの時間 0.5時間 自社便・宅急便(クール)	受発注不可日	出荷不可日
	無し	土日祝

セールスポイント	巨大椎茸ではなく、一般家庭で使いやすいサイズ感でありながら、食べ応えのある肉厚椎茸です。
商品の特徴	長持ちさせるため、収穫後、一晩冷蔵保管して出荷しています。広島市内に栽培拠点があるため、輸送にかかる時間を短縮でき、鮮度の良い状態で棚に並べることができます。 商品の特徴をシンプルに伝えるため、肉厚で旨い生しいたけ、とネーミングしました。
食べ方提案	焼く、煮る、揚げるなど、様々な調理に利用できます。 肉厚であるため、食感を感じやすい調理方法がおすすめです。 おすすめ調理法をホームページにて公開し、今後もアップデートしていく予定です。 https://farm-triangle.com/
栽培に関する特徴	国産菌床による品質保証あり。 栽培環境を独自に24時間コントロールすることで、椎茸の発育を調整し、肉厚に育てることができ、食べ応えのある椎茸を栽培しています。
取扱上の注意点	一般的には常温棚に陳列される椎茸ですが、収穫から短期間で出荷陳列までしますので、購入後、冷蔵保存であれば1週間以上持ちます。
その他特記事項	ネット販売はしておりません。 広島市近郊のスーパーへの販路を希望しています。



圃場



代表取締役 小池宏典



肉巻きしいたけ



POP