

商品提案書

商品名	(ふりがな)	きたのまいづけ
	北の舞漬	

■ 提案者名 (ふりがな)

有限会社西漬 (ゆうげんかいしやにしづけ)

■ 提案者住所

広島市

■ 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
広島菜	広島県の契約農家

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	高さ17cm×幅7cm×厚み2cm	150g	20個	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
20個	無	4か月	7営業日	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	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	1/年
			100kg

物流区分	受発注	
・ヤマトクール便・100kg以上であれば中間事業者委託	受発注不可日	出荷不可日
	・土曜日午後・日曜日	・土曜日午後・日曜日

セールスポイント	「北の舞漬」は、広島県の伝統食である広島菜の古漬けを現代の食卓に合わせて再構築した、新しい発酵漬物です。長期熟成によって生まれる深い旨味をそのままに、酸味や塩味をやわらげ、老若男女が楽しめるやさしい味わいに仕上げています。これまでの「古漬け＝すっぱい・しょっぱい」という概念にとらわれず、発酵の魅力を新しい形で伝えることを目指した、挑戦的な広島ブランド商品です。
商品の特徴	一年近くじっくりと漬け込み、乳酸発酵による豊かな香りとまろやかな酸味を引き出しています。深みのある味わいながらも塩分控えめで、どなたにも食べやすい味付けが特長です。 ご飯のお供としてはもちろん、チーズやワインなど洋の食材との相性も良く、幅広い世代やライフスタイルに寄り添う発酵食品です。
製造法の特徴	伝統的な重石漬けによる自然発酵製法を採用し、中国山地の清らかな地下水を使用。温度・塩分・pHを管理しながら、HACCPに準ずる衛生体制のもとで長期熟成を行っています。 昔ながらの手仕事を大切にしつつ、現代の衛生・品質基準を両立させた製造方法です。
原材料に関する特徴	主原料の広島菜はすべて広島県北広島町産。 自社および契約農家で丁寧に栽培し、収穫後すぐに漬け込みます。 寒暖差の大きい気候が育てる肉厚な葉質と、清らかな地下水が発酵に深みを与えています。
取扱上の注意点	冷蔵(10℃以下)で保存し、開封後はお早めにお召し上がりください。
その他特記事項	・HPをご覧ください。北の舞漬HP https://kitanomai.my.canva.site/kitanomai-pc ・広島県の伝統食「広島菜古漬け」を再解釈した、新時代の発酵ブランド。 ・OEMや業務用対応、海外輸出(オーストラリア・タイ・スペインなど)も可能。 ・地域農業との連携を通じ、広島の食文化と発酵技術を次世代へつなぐ取り組みを行っています。



広島菜の畑



製造中の写真



収穫してすぐの広島菜の漬け込み。丁寧に並べていきます。



販促資料