

商品提案書

商品名	(ふりがな)	おのみちかきえんのほしかき
	尾道柿園の干柿	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ おのみちかきえん
株式会社 尾道柿園

■ 提案者住所
尾道市

■ 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
西条柿	尾道柿園

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1ケース	9.0×14.5×4.0 (cm)	1個(50g以上)	16個	食品用チャック袋
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ケース	5ケース	製造後、翌年の9月 末	1週間以内	委託:郵便局 (ゆうパック)

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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

製造量	/日	/月	/年
	約1000個	約20000個	約30000個

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応:なし 収穫～製造～保管までの期間:約2ヵ月 自社直送・郵便局経由(尾道市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	無し	土日祝日・年末年始

セールスポイント	尾道柿園は広島県を代表する干柿農家であり、柿の栽培・加工・販売(6次産業化)を一貫して行っています。 中国地方を代表するブランド柿「西条柿」を使用した大ぶりの干柿で、硫黄燻蒸等の処理はせず、保存料・添加物も一切使用していません。標高350mの高台の風を受け、天日干しにて仕上げています。柿が持つ本来の甘みが自然に引きだされた逸品です。
商品の特徴	干柿の表面に糖分の結晶である白い粉がふく状態になり、中身はしっとり柔らかく、極上の柿本来の甘さが口いっぱいに広がります。産地では、吊るし柿としても有名で、「柿色のカーテン」を眺めながら、併設する本園のカフェでは多くのお客様にご愛顧いただいています。
製造法の特徴	「西条柿」を用いて干柿を製造していますが、品種の形状の特性から、4本の深い溝があるため、一つひとつを手作業で手剥きしています。 乾燥時は、硫黄燻蒸などの処理をせず、天日による自然乾燥を行っています。 保存料・添加物も一切使用していません。
原材料に関する特徴	「西条柿」を自社農園で約100本栽培・管理しています。 除草剤等を使用せず、草刈機や自走式除草機等を用いて、地域の慣行栽培に比べ農薬の使用回数は半分程度に抑えて栽培を行っています。 また、当社で栽培している西条柿のうち、3割程度は「大西条柿」と呼ばれ、生果で500g程度にもなる大きさです。この大西条柿を干柿にすると、60g程度の重さになります。
取扱上の注意点	高温多湿及び直射日光を避け、10℃以下の環境で保管・販売する必要があります。 高温の環境下では、干柿の表面にある白い粉(糖分)が溶けて外見が悪くなる場合があります。品質的には糖分が溶けただけで問題はありますが、食味は変化するので、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	自社ECサイト内及び店舗のほか、近隣の道の駅、産直市、県内の一部スーパーでも販売しています。 https://onomichikakien.com/collections/all 当社の「柿による地域経済の再生」と言うテーマ・ブランドに共感していただき、お互いの信頼関係を大切にしながら販売していただけるお客様と関係を築いていきたいと考えています。 改めて、品質・安全管理には十分に注意を払い、栽培・加工・販売に取り組んでいます。



果肉がきめ細やかで食感も柔らかい上品な甘さの柿



代表取締役 宗 八重子(右)



2週間ずつ天日・屋内乾燥を施した後、糖化調整を行う 完全天日乾燥による、自然本来の柿の甘さの干柿をお届け

【尾道の奥座敷】御調町産による丹精込めて
作った『西条柿』の干柿

尾道柿園の 干柿(西条柿)

製造時に二酸化硫黄を用いず、
里山の風を受けた天日乾燥による、
保存料・甘味料は加えずに作った、
自然本来の甘さをどうぞご堪能下さい

干柿・柿餅・柿飴等の特産品の生産・加工・販売
株式会社 尾道柿園
〒722-0334 広島県尾道市御調町2030
TEL 0846-76-2533
WEB <http://onomichikakien.com/>

※干柿の表面の白い粉は柿の糖分が結晶化した粉で、高温多湿では溶けてしまうのでご注意ください