

商品提案書

商品名	(ふりがな) 柿酢 上丸柿	かきす じょうがんがき
-----	------------------	-------------

■ 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
上丸柿	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	6.0×6.0×21.5 (cm)	192ml	20本	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ケース	5ケース	製造日から3年	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
			200L(最大1000本)

物流区分	受発注	
コードチェーン対応:なし 収穫~製造~保管までの期間:6ヶ月 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	弊社の柿酢は10年前から創業者が製造を開始し、かつての特産物であった「柿」による地域経済の復活を目指して取り組んだ商品の一つです。特徴として、無添加で水も加えず、柿の水分のみで製造しています。独特のまろやかな甘味が感じられ、タンニンやカリウム等を含む「飲む健康酢」で、栽培期間中は農薬不使用による「上丸柿」を使用しています。
商品の特徴	飲み易い果実酢で、シンプルに水で割るのも良く、少量の液糖と炭酸で割ると、程よい酸味とまろやかな甘みが感じられて美味しいです。また、健康酢として習慣的に飲むのはもちろん、調理酢としても利用が可能です。独特な甘さを活かしてアイス等のスイーツへかけるのもおすすめです。
製造法の特徴	JASの定期検査に合格した施設(原料倉庫、製品倉庫、資材倉庫、製造エリア等)で、同様に原材料受け入れ管理、原材料配合割合、充填管理等の各管理表にて管理された製造工程を経て、当社の柿酢は製造されています(尾道造酢(株)の製造工場)。
原材料に関する特徴	原材料には「上丸柿」を使用しています。当社のある尾道市御調(みつぎ)町は、かつて正月飾りの「串柿」の大生産地で、その材料となる「上丸柿」を多く栽培していました。現在、その文化は衰退し、産地放棄される状況となり、それらの完熟果を収穫・貯蔵・発酵して製造したSDGs/フードロス対策となるエシカル商品でもあります。また、同時に荒れた山を再生する産地荒廃の抑制とサルやイノシシ、カラス等の鳥獣害対策等にも寄与しており、里山にある栽培期間中農薬不使用の柿を用いた商品です。
取扱上の注意点	常温保存可能ですが、瓶製品の為、陳列時や輸送時の取り扱いはご注意ください。また、賞味期限は製造(充填)から3年間です。製品の特性上、柿酢内にオリが生じる事がありますが、品質上、問題はありません。
その他特記事項	自社ECサイト内及び自店舗のほか、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 弊社の「柿による地域経済の再生」と言うテーマ・ブランドに共感いただき、お互いの信頼関係を大切にしていただけるお客様と良好な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気を付け、栽培・加工・販売に取り組んでいます。



完熟した上丸柿の収穫(12~1月)



代表取締役 宗 八重子(右)



創業400年以上の尾道造酢(株)様によるOEM製造



'酢'ごいぞ柿酢！柿100%で、毎日、健康酢