

商品提案書

商品名	(ふりがな) きなこじょうせんせらさん
	黄奈粉(上煎)世羅産

■提案者名 (ふりがな) まずだせいふんかぶしがいいや

増田製粉株式会社

■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
大豆 (広島県世羅町産)	JA全農広島県本部

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	210×120×55mm	200g	50袋入/ケース	箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
—	なし	製造日含め180日	1週間	自社または宅配便

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	/年
	—	400袋	4800袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土日祝・大型連休

セールスポイント	広島ブランドにも認定されており、地元和菓子店でも長年愛される世羅町産大豆を100%使用したきな粉です。 色濃く焙煎して脱皮し極細に挽いた芳醇な香りのきな粉は口どけも良く、和菓子・洋菓子・パン・ドリンク等にも非常に相性もよく、幅広くご使用いただけます。
商品の特徴	通常のきな粉とは違い、長時間焙煎することで、より風味豊かな香り立つきな粉となっております。
製造法の特徴	広島県世羅町地域の厳選された良質の大豆を煎り機で時間をかけて色濃く焙煎し、大豆の皮を取り除き細かく製粉しております。
原材料に関する特徴	広島県内を中心とした需要に対応するため、需要者の評価に加え、機械作業効率が高く、播種適期の広い品種(あきまる)を中心とした大豆の生産・集荷を行っています。世羅町は広島県の中東部に位置し、穏やかな気候と寒暖差を活かした気象条件のもと、地域の環境に沿った美味しい農産物の栽培が行われています。
取扱上の注意点	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 使用上の注意:開封後はお早めにお召し上がり下さい。
その他特記事項	200gの他にも、2kgの業務用製品もご案内可能です。 ネット販売(宅配対応)も可能です。 ホームページ: https://www.masudaseifun.com 地産地消を大切にお考えいただけるお客様との取引を希望します。



大豆畑



大豆



わらび餅



パンフレット