

商品提案書

商品名	(ふりがな) ほんばかわうちとくさんひろしまなほんづけ
	本場川内特産広島菜本漬

■提案者名 (ふりがな) ひろしましのうぎょうきょうどうくみあい

広島市農業協同組合

■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	生産農家組合員 45名

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	23.5(cm) × 15.4 (cm) × 3.2(cm)	350g	20入り	ダンボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース	応談	90日	3営業日以内	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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150袋	約700袋	約8,400袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日・祝日

セールスポイント	広島菜の起源は、諸説ありますが、明治25年川内村の木原才次が京都西本願寺参詣の際、観音寺白菜を持ち帰り、従来の京菜と交配し、年月をかけ「広島菜」を栽培したのが始まりといわれています。 広島菜漬は、広島冬の味覚を代表する特産物であり、九州の高菜漬、信州の野沢菜漬とともに日本の三大菜漬の一つとして知られています。
商品の特徴	冬の旬の時期(11月～2月)に収穫した広島菜を約6ヶ月漬け込み、自然の味、香りをそのまま生かし、特製のしょう油で仕上げた漬物です。 ビタミンや食物繊維が豊富で、乳酸菌(植物性)の整腸作用を促す効果が期待でき、体に嬉しいのも特徴のひとつです。
製造法の特徴	広島市管内で育った広島菜を天然ミネラルが豊富な塩とJA広島市独自の調味料などで丹念に約6ヶ月漬け込みました。
原材料に関する特徴	県内一の出荷量は広島市安佐南区川内です。川内地区は、太田川と古川に挟まれた砂壌土で水はけがよく、昔から野菜作りに適しており、広島菜の伝統的な産地として、約130年の歴史を誇ります。 生産農家組合員 45名が栽培した広島菜を原料に丹精込めて広島菜漬の製造に取り組んでいます。
取扱上の注意点	品質管理:常温(冷暗所)での管理をお願いします。 賞味期限:保存状態によりますが、冷暗所であれば3ヶ月間程度です。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)可能です。 希望する販路は特にありません。 「生産者と消費者との架け橋」として、広く『広島菜漬』を紹介したく、また、伝統的な食文化の継承・発展や持続的な普及推進に取り組めます。



写真の説明



写真の説明



写真の説明



旬の広島菜を約6ヶ月漬込み、自然の味、香りをそのまま生かし、特製のしょう油で仕上げた漬物です。

写真の説明