

商品提案書

商品名	(ふりがな)	ゆうきおおば
	有機大葉	

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃできしょうてん

株式会社 出来商店

■提案者住所

東広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
	M~L		1P/10枚	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箱200P~ 少量でも可能	応談	5日	3日	自社 委託:業者 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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

一般出回り時期											
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	枚/日	枚/月	枚/年
	20,000	600,000	7,200,000

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~冷蔵までの時間 30~1時間以内 直送・経由便等(具体的な経路)弊社から納品先(お取引様)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	広島県で有機栽培(化学合成肥料・農薬不使用)の大葉は弊社のみ有機大葉で育てています。 広島県東広島市西条町は酒どころでもあり、その隣の町で綺麗な水と豊富に湧き出る地下水で育てています。
商品の特徴	名前は分かりやすく「有機大葉」としてます。 広島県産有機大葉は弊社のみ
食べ方提案	調理法は生食です。刻んで色々なトッピングで楽しめると思います。 オリーブオイルなどと一緒にミキサーにかけゼノベーゼなどに加工。 お肉などと一緒に巻いてもらってフライしても美味しいです。
栽培に関する特徴	JAS法が定める規定に乗っ取って栽培しています。
取扱上の注意点	要冷蔵(5℃以下) 保存状態によりますが1週間程度です。
その他特記事項	ご注文は有機の為、シールや袋の管理を行っているので急な対応は出来ません。 宅配便でのお送りは最低ロットに満たないご注文数は送料を頂く事があります。



生産現場



生産者



きざみ大葉もあります！



調理例