

商品提案書

商品名	(ふりがな) こうげんのえごまあぶら
	高原のえごま油

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ じんせきこうげん
(株)神石高原

■提案者住所
神石高原町

■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
えごま (広島県備後産)	府中・神石高原生 姜生産者連絡会

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
10本	縦50mm/横50mm/ 高さ145mm	88g(100ml)	10本	10本を箱詰め
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
200本	応談	1年	通常では1週間	○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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	500本	500本	2,000本

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・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
	無	日曜祭日

セールスポイント	近年、えごま油は良質の不飽和脂肪酸を多く含む食材として紹介されています。弊社が加工・販売するえごま油は、えごまの実をきれいに洗い、これを圧搾して得たもので、不純物がなく、においがほとんどなく、透明感があります。
商品の特徴	瓶は透明感のあるブルーの色が少し入った瓶を使用し、保存性を確保しています。また、王冠により封栓を確実にし、酸素の流入を遮断し、酸化防止の効果を高めています。純度が高く、酸化のスピードが速いため、小分け容器は100ml入りの容器としました。
製造法の特徴	圧搾法を取っており、焙煎法による油の分離法をとっていないため、純度の高いえごま油です。
原材料に関する特徴	原材料のえごまは露地栽培としています。
取扱上の注意点	製品管理：常温管理ができますが、直射日光の当たらないところでの保存してください。 賞味期限：瓶詰め後2年 開封後は、冷蔵保存を勧めています。
その他特記事項	自然食品を扱う業者から高評価を得ています。



えごまの花



えごま畑



えごま油搾油所



えごま油搾油所(看板)