

商品提案書

商品名	(ふりがな) りんりんきくらげ かんそうきくらげ(ほーる)
	りんりん木耳 乾燥きくらげ(ホール)

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ りん
株式会社 凜



■提案者住所

江田島市

■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
きくらげ	株式会社 凜

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	120mm×200mm	10g	30袋/箱	梱包用箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱	なし	製造日含め180日	1日~2日	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
	50個	1,000個	12,000個

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 1h 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・祝日

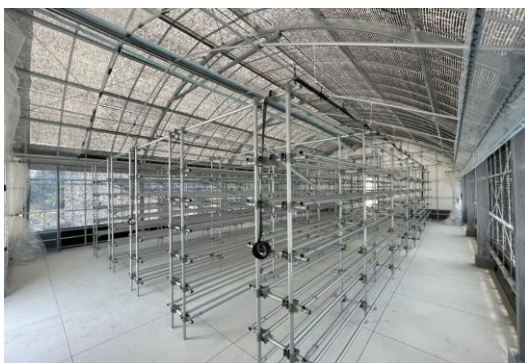
セールスポイント	江田島の陀峯山の地下水を使って育てた、純国産菌床きくらげです。 きくらげは、食べ方など、まだまだ一般には認知度は低い食材かと思えます。 しかしながら味に癖がなく、肉厚でぷりっりとした食感の「りんりん木耳」は様々な料理に使うことができ、アクセントになり一度食べて頂ければその美味しさに納得してリピートしていただくと考えます。 安心して食べてもらいたいとの思いから栽培期間中に農薬等を一切使用せず手間と愛情を注いで大切に育てています。
商品の特徴	乾燥きくらげですが、きくらげ特有のプリコリ食感を楽しんで頂けます。 殺虫剤等を使用していないので、鍋物や炊き込みご飯等には洗ってそのまま使用することができます。 水で戻すと7倍から10倍に膨らむので必要に応じて割って使用してください。 ネーミングには福祉サービス事業所の名称をそのまま使用し、消費者の方に覚えやすく、親しみやすい商品になるよう名付けました。
製造法の特徴	栽培したきくらげを新鮮な状態で加工出来るよう、ハウス内に作業スペースを仕切っています。 作業スペースには、保冷库や乾燥機、スライサー、粉碎機を完備し、収穫から加工までを一つの施設で行うことが出来ます。
原材料に関する特徴	森産業株式会社で開発された、純国産菌床アラゲキクラゲ森89号を使用しています。 栽培はハウスで行い、無農薬で江田島の陀峯山の地下水を使用しています。 きくらげの栽培には、水の適切な管理が不可欠です。そのため、灌水設備を完備し、夜間にも自動ミスト散水を行う等、丁寧に栽培しています。
取扱上の注意点	品質管理：冷暗所等で常温保存をお願いします。 賞味期限：製造日を含む180日です。
その他特記事項	BASEにてネット販売を行っています。 【自社ホームページ】 https://rinrinkikurage.com りんりん木耳を一人でも多くの人に知っていただくため、スーパーや百貨店との取引を希望します。お客様の期待を裏切らない、品質管理を目指しています。



純国産 アラゲキクラゲ



知的・精神障害者の方々と栽培しています。



地下水を使用し自動散水システムでハウスにて栽培しています。



商品シール

POPデータ (50文字) 販