

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまはっかはーぶてぃー
	広島ハッカハーブティー

■提案者名 (ふりがな) ねいちやーふあーむはれのこうげん

nature farm ハレの高原

■提案者住所

世羅町

■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
ニホンハッカ	nature farm ハレの高原

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
袋	11cm×23cm	10g	1袋	段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
30袋	在庫次第	1年	7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	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
			50kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 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)直送	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	実はかつて広島県はニホンハッカの国内三大産地の一つでした。現在では当時の三大産地であった北海道、岡山県、広島県の中でも広島県だけ生産者が途絶えており、開業当初からハッカの生産に力を入れ始めた弊農園が県内唯一のハッカ農家として本格的な生産を再開している状態となっております。弊農園では県内で生産が盛んだった当時の品種で在来種の「あかまる」の生産に取り組んでいます。
商品の特徴	ニホンハッカはメントールの含有量がミントの中でも最も多く、強い清涼感がありながら穏やかな香りが特徴です。弊社ではハーブティーとしての供給を行っておりますが、ジェラートをはじめとしたお菓子の原料やお酒の原料など幅広くご利用いただくことが可能です。乾燥葉の状態です。アルミ袋で脱気し土蔵にて保管しているため、品質を維持しつついつでも供給可能です。
製造法の特徴	ビニールハウスを利用した乾燥を行っており、自然乾燥に近い穏やかに水分を飛ばしていく方法で、ハッカ本来の香りを残しやすい製造方法にこだわっております。また、茶葉としての利用のために細かくし過ぎない粉碎を行うための専用の機械を使用し製造しております。
原材料に関する特徴	過去に有機栽培で野菜を生産する企業で勤務し実際に栽培を担当した経験から、世羅の自然を栽培に存分に活かす栽培方法(有機JAS取得予定)で生産に取り組んでいます。またニホンハッカの主成分のメントールは光合成の副産物のため、瀬戸内海気候で、夜間気温が低く作物の代謝が抑えられる世羅町で栽培を行うことで、高品質なニホンハッカを栽培することが可能となっております。
取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
その他特記事項	ネットショップ(https://harenokougen.base.shop/) 酒類や菓子等の加工原料としての供給も可能です。



ニホンハッカ「あかまる」



自身の写真



茶葉粉碎机



広島県とニホンハッカの所縁のPOP