

商品提案書

商品名	(ふりがな) あきのしまのみ えたじましぼり
	安芸の島の実 江田島搾り

■ 提案者名 (ふりがな) リベラグループかぶしがいしゃ

リベラグループ株式会社

■ 提案者住所

呉市

■ 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
オリーブ果実	リベラグループ株式会社

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1個	48mm × 48mm × 180mm	91g(100ml)	-	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
他商品との混載可 で10本以上	無し	18ヶ月	3営業日	ヤマト運輸

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
	-	-	12,000本

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 12時間 ヤマト運輸経由便(江田島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	12月27日～1月5日	毎週月曜日

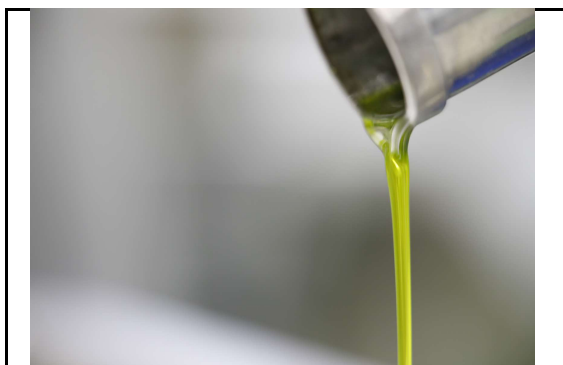
<p>セールスポイント</p>	<p>・果実は自社で栽培したものと地域の生産者から買い取りしものを搾油しており、行政及び生産者と地域ぐるみで連携をして生産をしております。生産者の方へは日ごろから栽培指導を行い、オリーブ果実の品質向上と収量の増加に取り組んでいます。 また毎年国内外のコンテストに出品し、各国から高い評価を得ております。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>穏やかな苦味と爽やかで心地よい辛味の調和がとれた香り高いオイルです。香りのフルーティー強度はミディアムタイプ。最初に赤いトマトの香り、他に草やグリーンアーモンドの青々しく爽やかな香りが特徴です。豊かな複雑性があり、華やかで香り高いオイルです。パッケージデザインもモナコの国際コンテストで1位を獲得しております。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>・イタリア製の高品質な搾油機を使用しており、搾油機のタイプも一体型ではなく工程ごとに機械が分かれたセパレート型なので、搾油中も温度があがりにくく、酸化を最小限に抑えることができます。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>・果実が傷つくと酸化が進み、味が悪くなるため、手袋を着用し手摘みにて丁寧に収穫を行っています。 ・収穫した果実の選果を徹底して、不良果(虫付き、病気、傷)が入らないようにしています。 ・果実は枝から取った瞬間から酸化が始まるため、当日の内に収穫後できるだけ早く(数時間後)搾油します。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理: 直射日光は避けて常温で保存 賞味期限: 搾油日から1年半となります。開封後はお早めにお召し上がりください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>・ネット販売をしています(宅配の対応可能です)。 (https://www.hiroshima-olive.jp/) ・国産で高品質な食品を取り扱うこだわりのある小売店・飲食店での取り扱いを希望いたします。また原料として食品や化粧品のメーカーへの大口での業務用販売も可能です。</p>



オリーブ果実



生産者



搾油



商品POP