

酒粕復興プロジェクト第二弾！
漬ける楽しみも味わえる
「発酵パワー 酒かす床」を紹介します！



＜商品提案書＞

商品名：発酵パワー 酒かす床

原料仕入元	白鶴酒造株式会社
加工団体名	有限会社米谷商店
規格	2kg×5袋入り
取扱期間	5月中旬～8月末
発注方法	予約発注
参考売価	980円
JANコード	4972049670208
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・1日であっさりとした風味の漬物に漬け上がります。 ・パッケージがそのまま容器として使えます。 <p style="text-align: center;">（※スタンドパック版のみ）</p>
賞味期限	180日
商品情報 販売ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・灘の銘酒「白鶴」の酒粕です。 ・販売想定するマーケットを、「ぬか床」をネーミングを見習い「床」に変える事により推定30億円と言われる「ぬか床」のマーケットに参入して起爆的要素で活性化出来ると考えます。 ・現在マーケットの漬物用の酒粕は常温で半年位熟成を進ませた茶色のものが多数派ですが、本商品はよく利用されているレシピサイトが熟成の若い白いものを利用しているのに着目し熟成の若い酒粕で商品化しました。 ・天候による野菜の出来による需要の可変動に左右されないために、価格安定している肉・魚のレシピを最初に紹介しています。 ・従来品は漬けるのに2週間は必要とされ時間がかかり過ぎましたが、漬ける楽しみをわかってもらうために1日で漬け上がる簡単レシピをメインで紹介しています。 ・パッケージがそのまま容器として使えるチャック付きスタンド袋で発売します。 ・野菜だけでなく肉・魚も漬けられる。酒かすの多様性で色々な売り場で販売が出来ます。
商品管理	パッケージには冷暗所と記載されていますが、より良い状態でお客様に販売するためにも冷蔵をお勧めします。

