

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまわけぎ
	広島わけぎ

■生産者名 (ふりがな)

代表: 全国農業協同組合連合会広島県本部

■生産者住所

広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
小袋入り:AL,AM 裸結束:2L~M (A+B)	広島県園芸振興 協会出荷規格に よる	小袋入・裸結束:100g ※小袋入で6~9月は 80g	小袋入り:30入 裸結束:20入	袋入、裸結束
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5ケース以上 ※相談	100ケース ※相談	冷蔵保存で1週間 ※高温期は除く	3日程度 ※相談	運送業者に委託

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

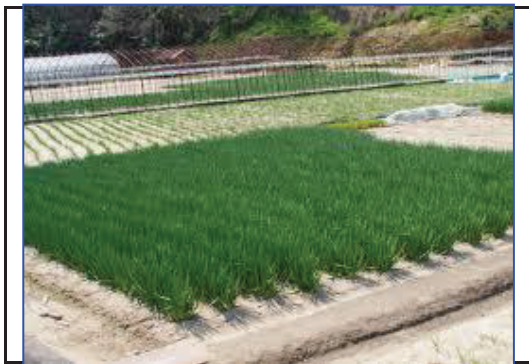
一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下

収穫量	/日	/月	/年
	多い時期:4トン 少ない時期:400kg	多き月:150トン 少ない月:10トン	777トン

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 : あり	受発注不可日	出荷不可日
収穫~冷蔵までの時間 : 収穫後直ぐ	通常営業日	市場休市前日
直送・経路便等 : 産地 ~ 市場流通		

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	<p>ストーリー：広島わけぎ栽培は明治初期ごろからと言われています こだわり：種子を撒くのではなく、種球を栽培して植え付けをします 比較優位性：広島わけぎは他県には無い産地化が保たれています 差別化要素：わけぎの特性は、香りがマイルドで薬味以外にも調理できるので、実は幅広い料理に使えることができます</p>
商品の特徴	<p>味：ネギ特有の香りがマイルドです 希少性：全国的に産地が少ない(維持が難しい)ため、大変稀少です ネーミング：全国に広島でわけぎ生産していることを普及するために、“広島わけぎ”とネーミングをつけております</p>
食べ方提案	<p>おすすめの調理法：風味を生かした調理法をお勧めしています おすすめの料理：魚介類と相性が良いので、鍋物にもお勧めです 食べることができる場所(飲食店等) 地元料理店でも使用されております 最近ではヌタ以外での使用されています</p>
栽培に関する特徴	<p>公的認証：現在のところありません 土づくり：通常の土壌診断に併せて、三相分布調査も始めました 栽培方法：種子ではなく、種球を栽培して植えます。 また、わけぎは一球植えつくと株分かかれて増えます(20~30倍) ※分けつして増えることから、子孫繁栄の象徴ともいえる食材です</p>
取扱上の注意点	<p>品質管理(要冷蔵等)：通常の冷蔵保存(目安は5℃) 賞味期限：設定はできませんが、冬期では1週間は十分に日持ちします その他鮮度維持等：保存する量が多いときは、ポイルして冷凍するのをお勧めしています</p>
その他特記事項	<p>ネット販売(宅配対応)：小売はしておりません お客様との約束：広島わけぎは長い歴史で築き上げられたブランドともいえます 広島を代表する作物として生産者も誇りを持って生産に励んでいますがお気づきの点がありましたら何なりとご指摘ください 産地から食卓へ生産者の思いとおいしいわけぎを届けたいと思っております！</p>



広島わけぎのほ場風景



広島わけぎ生産者



広島わけぎの食べ方提案(量販店店頭用)



広島わけぎのPOP(量販店店頭用)