

商品提案書

商品名	(ふりがな) ゆきのしたそだちの すいーつほうれんそう
	雪の下育ちの「スイーツほうれんそう」

■生産者名 (ふりがな) かわて しんじ

川手 晋治

■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
▲通常版 ●高糖度版	S/M/L	200g/1つ	S:16 M:12 L:10 2L:8	なし 防曇袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10袋単位	応談 (50個目安)	4~5日	基本1日 多量の場合2日	本人配送 ヤマト運輸利用 クール便可能

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
	150株	3000株	20000株

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし	受発注不可日	出荷不可日
収穫~冷蔵までの時間	なし	毎週日曜日
直送・経路便等(具体的な経路)		

セールスポイント	東広島市豊栄町は広島県内でも北部よりの気候の為、12月から3月にかけては雪がよく積もります。雪の下で育つ野菜は自分が凍るまいとして糖度を蓄える為、非常に甘くなります。このほうれん草も例外ではなく、先日糖度を測ったところ12度という、スイカ並の甘さを記録いたしました。
商品の特徴	ちぢみほうれん草の名前どおり、葉がちぢれています。また、よくスーパーで見かけるほうれん草と違って横に広がっています。袋詰めにするのは多少難しいですが、他のほうれん草よりも甘みのあるほうれん草です。特に葉の部分より茎や根がより甘くなっていますので、調理の際は根を捨てずに、茹でたり炒めたりして下さい。
食べ方提案	フランス料理のシェフから教わりましたが、バターとガーリックで、炒めるシンプルなソテーがおすすめです。甘みが更に強くなり、驚きの味わいとなります。また、「ほうれん草のしゃぶしゃぶ」もおすすめです。水洗いして、適度な大きさに切ったものを、豚肉のかわりに湯をくぐらせてたべます。見た目も楽しいですし、素材そのものの甘さも楽しめます。
栽培に関する特徴	出荷そのものは、11月中旬、下旬から可能ですが、糖度としては5~8程度だと予想されます。本格的に降霜、積雪の始まる12月中旬、下旬になると、甘さが本格的に深まります。農薬は、種まき時に1回、何も無ければそれのみ、害虫が大量発生した場合は追加で1回(合計2回)と、最低限の使用にとどめています。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば4~5日程度。 普通のほうれん草と同じく、古くなると、雑味が多くなる場合があります。気温、積雪等の関係で、高糖度になる時期(▲、●参照)が限られます。
その他特記事項	Facebook、ネット通販に対応しています。 個人宅から、飲食店、加工品まで、柔軟に対応させていただきます。ただ、葉の形状、クキの折れやすさの点から、袋詰めをすると大変時間がかかり、さらに商品が痛む場合があります。ですので、可能な場合でしたら、「あえて個別に袋詰めはしない」という方法をおすすめしています。(現在、飲食店の方、ネット通販の方には全て新聞紙or大きめの袋に入れるだけで送らせて頂いています)



雪の下で甘さを蓄える



生産者



しゃぶしゃぶもおススメ!

糖度12度の衝撃
スイーツほうれん草

POP例