

商品提案書

商品名	(ふりがな) えんのうむらさきあすばらがす
	援農紫アスパラガス

■提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしやえんのうこうたちふあーむ
有限会社援農甲立ファーム



■提案者住所

安芸高田市

■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
A	2L・L・M	100g/束・バラ	1kg・2kg	束・バラ/箱詰
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg~	1kg/日	要冷蔵5~7日	2~3日	自社委託 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
			○	○	○	○	○	○			

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

収穫量	/日	/月	/年
	ピーク時 500g	ピーク時 10kg	50kg

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 2時間	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜日

セールスポイント	主に北海道や長野県が主流ですが、広島県産として本格的にはじめました。 収穫時期を逃すとグリーンになるので、収穫のタイミングを常に図っています。 広島県産として今後収量を増やしていきます。
商品の特徴	皮が柔らかく、甘みが強いです。 収穫時期を逃すとグリーンになるので、いい紫色のときに収穫します。 援農シリーズとしてPRしていきます。
食べ方提案	加熱するとグリーンになるので、紫を活かす場合は先の柔らかいところをサラダで甘みが強いので、シンプルな調理でもOKです。
栽培に関する特徴	公的認証: エコファーマー認証取得 土づくり: 毎年土壌診断を行い、土壌管理しています。 栽培方法: ハウス
取扱上の注意点	品質管理(要冷蔵等): 要冷蔵・立てて保存 賞味期限: 3~4日
その他特記事項	大きさ、長さ、規格など飲食店様のオーダーはできるだけ柔軟に対応します。



若いメンバーでがんばっています！



代表 光永 直義



事務所兼倉庫です



安芸高田市の豊かな自然の中で作っています