

商品提案書

商品名	(ふりがな) たんじゆんにんじん
	たんじゆん人参

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃたんじゆんふぁーむあきおた
(株)たんじゆんファーム安芸太田

■ 提案者住所
安芸太田町



■ 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	M	120~149g/本	10kg	箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース	500kg	1ヶ月	24h~	自社 委託:業者 宅急便

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
	50kg	300kg	1500kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり・なし 収穫~貯蔵までの時間 0.1 時間 直送・経由便等 安芸太田町~広島市内	受発注不可日	出荷不可日
	土、日	年末年始、土日

セールスポイント	農薬不使用による安全安心は本より、肥料、堆肥を使用していないため、窒素分を過剰に摂取していません。 それにより、野菜には次のような特徴があります。 ①えぐ味、苦味が少なくさわやかな味がします。 ②腐れにくく日持ちがします。 ③火の通りが早いにもかかわらず、煮崩れしにくい野菜です。
商品の特徴	農薬・化学肥料・植物性、動物性に限らず堆肥を使わず育てた野菜です。 人参本来のさわやかな香りと甘みがします。
食べ方提案	ステック野菜、人参ジュース (生で食べると人参本来の香りと甘みがよく分かります。)
栽培に関する特徴	木質チップや剪定枝などの炭素資材を畑に浅く混ぜいれることで、土壌中の糸状菌(きのこ菌などの微生物)を育て、その働きにより、無肥料や無農薬な野菜を栽培しています。
取扱上の注意点	
その他特記事項	時期によっては、葉付き人参を提供できます。 人参の葉は、栄養価が高く、人参葉を使ったスープも好評です。



人参収穫の様子



生産スタッフ



人参ジュース