

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) たんじゆんだいこん
	たんじゆん大根

■ 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  
山県郡安芸太田町



■ 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	L	1kg~1.5kg/本	6~10本	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	100kg	1か月	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
	100kg	2000kg	6000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <b>あり</b> ・なし 収穫~貯蔵までの時間 0.1 時間 直送・経便等(具体的な経路) 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。あくが少なく、火の通りが早い。大根特有の辛味が少ない大根となっています。
食べ方提案	ふろふき大根、サラダ おでん、鍋料理、けん
栽培に関する特徴	木質チップや剪定枝などの炭素質資材を畑に浅く混ぜ入れることで、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、栽培期間中農薬や肥料を使用しない野菜を栽培しています。
取扱上の注意点	大根葉と身の部分は、すぐに切り離してください。そのままにしておくと、身の栄養が取られてしまいます。
その他特記事項	時期によっては、葉付き大根を提供できます。 ネット販売をしています。 飲食店様、小売店様希望です。



生産スタッフ

