

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) はつかいちご
	はつかいちご

■ 提案者名 (ふりがな) さえきちゅうおうのうぎょうきょうどうくみあい  
佐伯中央農業協同組合

■ 提案者住所  
廿日市市

■ 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品	大・中・小	300g/パック	300g×4パック /1ケース	パック入り セロハン被覆
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
4パック以上	20~32パック	5日	1日	自社 宅急便(別途輸送費)

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
	42パック	1000パック	1.5t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 時間 直送・経由便等(具体的な経路)廿日市市~広島市内	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜日・祝日

セールスポイント	<p>廿日市地区でいちご栽培が行われ66年となります、生産者は栽培2代目を中心に新規就農の若手の方も含め9名です。少数ですが皆研究熱心で丁寧な栽培を心掛けています。 完熟朝採り出荷の為、品種の特性がしっかり出ており、味の濃い苺です。</p>
商品の特徴	<p>品種は「紅ほっぺ」を使用しております。味は、酸味と甘みのバランスが良く、肉質はやや固くしっかりとした食感があります。 ネーミングは、廿日市市で栽培されたいちごなので「はつかいちご」として販売しています。</p>
食べ方提案	<p>本来のいちごの味を楽しんでいただくには、生食がおすすめです。 ちょっと贅沢に、生ジュースやスムージーもおいしくいただけます。</p>
栽培に関する特徴	<p>毎月ごとの栽培マニュアルを作成し、月初めに栽培確認会を行い栽培技術の平準化を図っています。 花の摘花と温度管理をこまめに行い、株を疲れさせず、残された実へ十分養分をいかなせることで大玉と食味向上に繋げています。 育苗期の防除を徹底し、収穫期の防除回数を減らすよう努めています。</p>
取扱上の注意点	<p>品質管理: 苺は水で洗わず冷蔵へ。食べる前に洗いましょう。 賞味期限: 冷蔵であれば5日が限度です。</p>
その他特記事項	<p>ネット販売はしておりません。 廿日市産苺を「はつかいちご」としてブランド化してして行きたいため、地いちごとして付加価値をつけて販売していただけることと、勝手ながら収穫量が限られていますので、注文いただいた数量に満たない場合もあることをご理解いただける販売店様を希望致します。</p>



苺園場



JA佐伯中央苺部会部会長 國宗政子さん



4P入り箱



栽培研究をする部会員