

商品提案書

商品名	(ふりがな) みんなのこまつな
	みんなの小松菜

■ 提案者名 (ふりがな) くまのふあーまーずえむかぶしきがいは
熊野ファーマーズM株式会社

■ 提案者住所
安芸郡熊野町

■ 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 B	M,L、2L	6kg	30袋	袋詰め
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ケース単位	応談	1週間	1日(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
	70kg	2100kg	12t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 5～30分 直送・経由便等(具体的な経路) 直送	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日・祝日

セールスポイント	熊野町の豊かな自然を利用した露地栽培が主です。 出来るだけ農薬や化学肥料に頼らず、野菜本来の力で健康に育てる事にこだわっている為、野菜本来の味が引き出せます。
商品の特徴	栽培期間中は農薬を使わない栽培にこだわりたい為、成長の遅い冬季のみ露地で栽培する事により、小松菜にストレスを与え、本来のえぐみを出しつつも、甘みのある小松菜に仕上がっています。
食べ方提案	小松菜本来の味を味わって頂きたく、豚肉と一緒に炒める食べ方がお勧めです。
栽培に関する特徴	畑の土作りにこだわりを持つため、近隣の牧場から完熟堆肥を購入しています。更に半年寝かした堆肥と、有機質の肥料を混ぜ合わせ、そこに微生物肥料を投入する事により、じっくり丁寧に土作りを行っています。その事により、農薬に頼る必要のない健康な野菜作りに心掛けています。
取扱上の注意点	通常の冷蔵での管理をお願いします。 保存状態にもよりますが、冷蔵で1週間程度もちます。
その他特記事項	レストラン、飲食店等への出荷を希望します。



栽培風景



栽培風景



小松菜と豚肉の炒め物



生産者の写真