

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">きのしたべじたぶるのかーぼろねろ</span>
	<b>木下ベジタブルのカーボロネロ</b>

■生産者名 (ふりがな) かぶしがいいしやきのしたふぁーむ  
株式会社 木下ファーム

■生産者住所

広島市



■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
特A、A	30~40cm	1,200g/箱	12袋入/箱	鮮度保持袋
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箱	3箱	常温3日 冷蔵5日	1日(自社配送) 2日(宅配便)	自社、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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

収穫量	/日	/月	/年
	1.5kg前後	30kg前後	400kg前後

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 1時間 直送・経路等(具体的な経路)	受発不可日
	なし	毎週日曜

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	「広島農業を活性化させたい」という思いで、建設業が主体の木下グループから農業分野の木下ファームを昨年に設立。水耕栽培では他に実績のないカーボロネロに着手し、その野菜の持つ栄養の高さが多くの人に支持されると感じています。水耕栽培は露地栽培に比べると、回転数の早さや品質の安定性、周年の栽培が可能、気候条件を選ばないなど、多くの点で優れています。
商品の特徴	カーボロネロはイタリア・トスカーナ地方原産の野菜で、ケール的一种として位置づけられています。緑黄色野菜特有の濃い味わいで、生で食べると苦味の後に若干の辛みがあります。火を通すと旨味が増し、深緑色の色つやもよく、煮崩れしにくいです。葉の中心には太い葉脈があり、シャキシャキとした食感が得られます。身近な野菜で言えば高菜のような食感で、高栄養価なうえ、抗酸化作用に優れています。
食べ方提案	野菜本来の味を楽しむのであれば、サラダなど生で食べるのが一番。パスタやスープなどイタリア料理の食材として使うのがオススメで、特にトマトやオリーブ油との相性は抜群です。その他にも、漬物や和え物、鍋料理などにも使うことができ、和食でもいろいろな使い方ができます。現状広島では販売されているスーパーはほとんどなく、レストランやホテルで冬～春先にかけて使われることが多いです。
栽培に関する特徴	木下ファームの水耕栽培はNFT式(薄膜式)を採用しており、勾配のある栽培ベッドに養液を循環させながら野菜を促成させます。ECセンサーにより肥料濃度を自動管理することが可能。ハウス内の温度は設定温度に合わせて装置が稼働し、空動扇による空気の入替えや、ハウス側面の巻き上げ装置により、一定温度に保つことができます。完全無農薬にこだわり、安心して安全な野菜作りを心掛けています。
取扱上の注意点	梱包は鮮度保持袋を使用し、シーリングして封をし出荷しています。より鮮度を保つためには、常温よりも冷蔵保存がおすすめ。賞味期限は常温では3日、冷蔵では5日ほどです。繊維が強い野菜なので、冷凍保存で長期保存できます。
その他特記事項	木下ファームで作る野菜は「安心・安全」を心がけ、栽培期間中農薬は使っていません。特にカーボロネロは高栄養価な野菜なので健康志向の方にぜひおすすめ。レストランやホテルはもちろん、フレッシュジュース加工業者、病院・スポーツ施設、高級スーパーなど、いろいろな業態に販路を広げたいです。今年中にハウスの増設を考えており、この他にもさまざまな葉野菜を育てる予定です。



広島市佐伯区五日市町にある水耕ファーム



栽培ベッドに苗を定植中



カーボロネロとベーコンのパスタ



高栄養価で体内サポート