

商品提案書

| | | |
|-----|--------------|----------------|
| 商品名 | (ふりがな) | きのしたべじたぶるのぱくちー |
| | 木下ベジタブルのパクチー | |

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ きのしたふぁーむ
株式会社 木下ファーム

■提案者住所

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 | 25cm前後 | 25g目安 | 40袋/箱 | 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 | 2~3箱 | 常温 3日 冷蔵 5日 | 1日(自社配送) 2日(宅配便) | 自社 委託:宅配業者 |

| 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 |
|-----|-------|---------|-----------|
| | 4kg前後 | 150kg前後 | 2,000kg前後 |

| 物流区分 | 受発注 | |
|---|--------------|--------------|
| クールチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 1時間 直送・経由便等(具体的な経路) | 受発注不可日 なし | 出荷不可日 日曜日 |

| | |
|----------|---|
| セールスポイント | 水耕栽培は露地栽培と比較すると、回転数の早さや品質の安定性、気候条件を選ばないなど多くの利点があります。葉物野菜が落ち込む夏場でも安定して収穫することができ、農場は市場からも近いため、急な注文などにも十分に対応できます。 |
| 商品の特徴 | 木下ベジタブルのパクチャーは独特の芳香と色艶がよく、葉や茎は土耕に比べるとやわらかくて食べやすいです。「木下ベジタブル」は木下ファームでつくる野菜の総称で、シンプルで覚えやすいようにネーミングしました。 |
| 食べ方提案 | パクチャーは炒めると香りがとびやすいので、本来の風味を楽しむには生のままで食べることをおすすめします。近年ブームとなったエスニック料理以外にも、和食や洋食、中華など様々な料理で使用できます。 |
| 栽培に関する特徴 | 木下ファームでは薄膜式水耕(NFT式水耕)を採用しており、勾配をつけた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。ハウス内の温度や養液濃度は自動管理システムで制御し、栽培中は農薬を一切使っていません。ハウス内の美化を徹底し、帽子や手袋の着用など、常にクリーンな環境で野菜を育てています。 |
| 取扱上の注意点 | 賞味期限は常温保存で3日、冷蔵保存で4日を目安としています。鮮度保持袋を使用し、品質保持には常に気をつけています。 |
| その他特記事項 | 木下ファームは「安心・安全」の野菜づくりを心掛けています。パクチャーは栄養価が高く、デトックス効果やアンチエイジング効果が期待されるので健康志向の方にぜひおすすめです。レストランやホテル、加工業者などへ出荷する業務用、また一般消費者が手にする市場用と梱包の仕方や荷姿など、柔軟に対応します。 |



栽培ベッドに定植中のパクチャー



品質点検の様子



生のままザク切りにしてサラダへ



販売用のPOP