

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) たかのぷりんセス
	タカノプリンセス

■ 提案者名 (ふりがな) なちゅらむふぁーむたにぐち  
 ナチュラルファームタニグチ

■ 提案者住所  
 庄原市

■ 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
特秀 秀	4L、3L、2L	450~360g	4L:12個 3L:15個 2L:18個	トレー+フィルム (蓋つき)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2pc	4pc	2日	2日	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
	4~10kg	180kg	1080kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり ・ なし 収穫~貯蔵までの時間 2 時間 クール便直送	受発注不可日	出荷不可日
	無	無

セールスポイント	非常に珍しい生食用の夏イチゴです。 防除の回数は県慣行レベル(42回)の量の二分の一以下(16回)です。 真夏でも冬イチゴのような甘いイチゴを食べることが可能です。 果肉が赤いため-halfカットトッピングにも適しています。 糖度センサーを用いて糖度検査を行い9度以上のもののみ出荷しております。
商品の特徴	高野町の名前を知っていただきたいこと、また瑞々しく香り豊かで気品があることから タカノプリンセスと名付けました。 果肉はジューシーで赤く、形はきれいな円錐形で糖度が高いのが特徴です。 また香りが強く、売場におかれますとイチゴの香りで満たされます。
食べ方提案	まずは生で召し上がっていただき、甘さと爽やかな酸味を味わって下さい。 ジューシーなので練乳、牛乳をかけてイチゴミルクにして食べると美味しさ倍増です。 夏のスイカと同じく、少量の塩を振って食べると甘みが増します。 現在、お取り扱いいただいている洋菓子店様はパナッシェ様です。 現在、販売していただいている量販店様は道の駅たかのです。
栽培に関する特徴	防除の回数は県慣行レベル(42回)の量の二分の一以下(16回)です。 高設栽培と土耕栽培を併用し、あっさり味は高設、濃い味は土耕と使い分けています。 JGAP取得のための講習会を受け、圃場に活かしています。 出荷する全てのイチゴに非破壊糖度センサーを用いて糖度検査を行っています。
取扱上の注意点	品質管理:通常冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限:冷蔵で2日です。
その他特記事項	ブランドイチゴとして大切に扱っていただける洋菓子店様ならびに百貨店様とのお取引 を希望します。 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指しています。



圃場の様子



洋菓子店パナッシェ様と。



夏にイチゴミルクを食べられます！



きれいな断面が自慢です。