

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんさんしろねぎ
	広島県産白ねぎ

■ 提案者名 (ふりがな) ぜんこくのうぎょうきょうどうくみあいれんごうかいひろしまけんほんぶ

全国農業協同組合連合会広島県本部

■ 提案者住所

広島市安佐南区

■ 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	3L～S	4.5kg/ケース	15束 (3Lは25本)	容器:DB
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10ケース	50ケース (等階級は別途相談)	7日程度 (冷蔵貯蔵)	1～3日	予冷・保冷車

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
	300～1,000ケース	30～90トン	300トン

物流区分	受発注	
収穫⇒出荷調整⇒箱詰め⇒JA野菜集荷場⇒出荷	受発不可日	出荷不可日
	土日祝	要相談

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	秋冬を中心に安定した品質・数量を出荷しており、県内の量販店を中心に販売しています。
商品の特徴	県内各JAの営農指導員によって栽培指導されており、品質が安定しています。また、県内産ということで、新鮮な商品をお届けします。
食べ方提案	通常の白ねぎと大きく変わりませんが、鍋物だけではなく、炒め物や焼いて食べても白ねぎの甘みを感じることができます。
栽培に関する特徴	県内各JAで栽培管理を徹底しており、できるだけ化学合成肥料や化学合成農薬を控えた栽培を心がけています。
取扱上の注意点	生鮮食品につき、通常の冷蔵管理で大丈夫です。
その他特記事項	安芸高田市や東広島市等を中心に県内各地で栽培しており、引き続き県域での栽培面積の拡大を図り、安定した品質で消費者にお届けします。



東広島市の白ねぎ圃場



出荷荷姿



白ねぎと鶏肉いため



調整(結束)作業