

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろかんらん
	広甘藍

■ 提案者名 (ふりがな) ひろしまのうぎょうきょうどうくみあい くれちいきほんぶ

ひろしま農業協同組合 呉地域本部

■ 提案者住所

呉市



■ 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
-	M/L/2L	10kg/箱	2L:6玉 L:7・8玉 M:9・10玉	ダンボール
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	30箱	10日	4日	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
	300kg	6t	20t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 10時間 直送・経由便等(呉市→納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土・日曜日

セールスポイント	広甘藍は明治末期から大正初期にかけて、現在の呉市広の篤農家たちによって育成されたキャベツで、昭和初期には県外にも出荷されるほど、広地区を中心に盛んに栽培されていましたが、昭和40年頃にはほとんど栽培されなくなりました。平成22年、広カンラン生産組合を設立し、産地の復活に取り組んでいます。
商品の特徴	種子は、品質を維持するため、呉市農業振興センターで生産したものだけに限定しているため、呉市以外では栽培されていません。シャキシャキした食感で、生食でも美味しくいただけますが、加熱調理するとさらに甘さが引き立ちます。
食べ方提案	生食でも、十分な甘さを感じますが、鍋物やすき焼きなどでは更に甘さが引き立ちます。味噌汁やメンチカツの具材として、また、お好み焼きの材料としても絶品です。
栽培に関する特徴	葉は甘くて柔らかく、特にアオムシによる被害が多く発生するため、チョウ類の侵入を防止するための防虫ネットを被覆して、農薬の使用を極力控えた栽培に取り組んでいます。
取扱上の注意点	特徴である瑞々しさ、シャキシャキ感を保つため、冷蔵での保存をおすすめします。
その他特記事項	現在、広甘藍を使ったメニュー開発やブランドデザインの作成に取り組んでいます。また、品質、栽培方法へのこだわりがある高級食材として、ホテルや料亭、百貨店などでの取引を希望します。



害虫を防ぐための防虫ネット栽培



広甘藍の生産者



広甘藍のすごもり



販売用ラベル4.8mm×4.8mm