

(様式第2号)

商品提案書

商品名	(ふりがな) まんちょうばいりんのちょうじゅあおうめ
	満汐梅林の長寿青梅

■生産者名 (ふりがな) まんちょうのうえん

万汐農園

■生産者住所

尾道市

■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
秀品	2L	5kg / 10kg	1	段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
-	1t	3日 (着後)	6日	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
					○	○	○				

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
	500kg	15t	15t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり なし 収穫～冷蔵までの時間 8h 直送・経路便等(具体的な経路) ゆうパック	受発不可日	出荷不可日
	なし	土日祝日・雨の翌日

(様式第2号)

セールスポイント	環境に配慮し、農薬と化学肥料は栽培期間中不使用。梅本来のおいしさをめざしています。「道法流切り上げ剪定」: 上向き枝の切り返しをせず、下・横向き枝の間引き剪定をすることでホルモン調整をはかり、樹体の若返り、連年安定結果、病害虫に強い、免疫力のある樹体作りをしています。 健やかで生命力あふれる梅を、日々の健康にお役立て下さい。
商品の特長	品種＝南高梅。大粒で果皮が柔らかく、果肉が厚い。 青採り、完熟、どちらも美味。 農薬を使っていないので、お子様から年配の方まで安心して お勧めします。 17種類の活用レシピ添付。
食べ方提案	梅干し 青梅ジャム 酵素ジュース 梅肉エキス 金山寺風梅みそ
栽培に関する特徴	農薬・化学肥料は栽培期間中不使用。 MOA自然農法生産者登録(平成25年) 土づくり: 魚かす有機肥料・海藻素材特殊肥料・万田酵素を施用。 栽培方法: 道法流切り上げ剪定で樹体の若返り、連年安定結実、 病害虫に強い、免疫力のある樹体作りを実現する。
取扱上の注意点	投捨厳禁。 生ものにつきロス果発生可能性があります。 5kgにつき100g入れ目をしております。ご了承下さい。
その他特記事項	ネット販売可 満汐梅林では梅もぎまつりを6月初旬から末日まで一般開放して開催。 出荷見込みー6月中旬～6月下旬



圃場風景



代表 濱浦 志保香(右)



金山寺風 梅みそ



農薬と化学肥料は不使用。梅本来のおいしさ