

商品提案書

商品名	(ふりがな) ゆうきたまねぎ
	有機玉ねぎ

■生産者名 (ふりがな)

寺岡有機農場有限公司

■生産者住所

世羅郡世羅町

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税込)	出荷価格(税込)	送料

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
		500g	500pk	ボードン袋 バックシーラー止
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ケース	500袋/週		D+1	常温

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
	120kg	3t	10t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応有り	受発不可日	出荷不可日
	日曜日	基本的には対応可能 (年末年始は要相談)

セールスポイント	玉ねぎ栽培では天敵である雑草を1本1本人の手でとっています。そうすることで、有機栽培の玉ねぎが出来上がります。土のチカラがダイレクトに伝わる根物、土物野菜は本当に美味しいです。
商品の特徴	保湿性が高い赤土の特性を活かし、辛味の少ない玉ねぎづくりをしています。氷点下の冬を乗り越えた玉ねぎは甘みが強く、味も濃いです。
食べ方提案	炒めものや煮物はもちろん、丸揚げにして有機玉ねぎ本来の味をお楽しみ下さい。水につけてサラダにしても美味しく頂けます。
栽培に関する特徴	長期保存が可能な「もみじ」という品種を使用しています。生育安定のため人の手で草取りをしています。
取扱上の注意点	
その他特記事項	



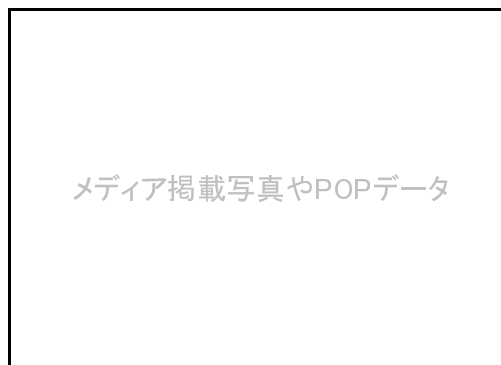
圃場の様子



生産者写真



調理例



メディア掲載写真やPOPデータ