

商品提案書

商品名	(ふりがな) おでん大根
	おでん大根

■生産者名 (ふりがな) おかもとのうえん

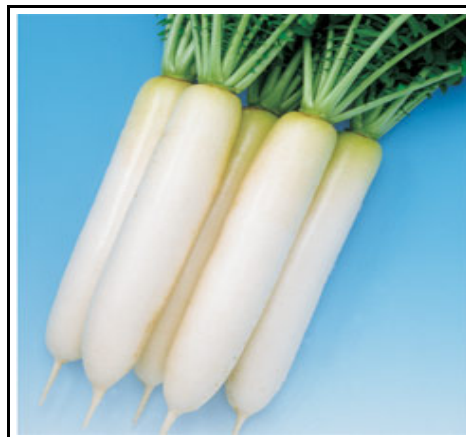
おかもと農園

■生産者住所

三次市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	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
	フリー	10kg		バラ箱詰
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
	20KG	1週間~10日		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
			5t

物流区分	受発注	
	ヤマト運輸、配送会社の便	受発不可日
特になし		1/1~1/5

セールスポイント	・甘くて煮崩れしにくく、味がよくしみ込む。正におでんや煮物に最適の大根
商品の特徴	1)甘み強く、煮るとやわらかい。味がしみやすく、煮崩れしにくい。 2)根長37～38cm、根茎7.5cm程度で尻詰まりが良く、揃いは抜群。 3)首部は白首に近い淡緑色で、肌は白くてツヤがあり美しい。 4)肉質はやや硬めで、食味ともに優れており、おでん・浅漬けなどの加工用に最適。
食べ方提案	・おでんはもちろん、煮物に最適。 ・ふろふき大根や浅漬け等シンプルな味付けも、甘みを引き立てて美味しい。
栽培に関する特徴	・栽培期間中は農薬、化学肥料を低減した栽培。 ・夏暑く、冬寒い。この温度差が大根の甘みを引き出す。 ・土質は砂壤土で、比較的排水も良く、大根の形状が良い。
取扱上の注意点	・葉をつけたまま保存すると早く萎むるので、葉の付け根で切り離し、切り口にラップをして冷蔵庫、又は冷暗所に保管。 ・新聞紙に包んでおくと乾燥防止になってみずみずしさが保てる。
その他特記事項	



H26.11.4.現在の生育状況

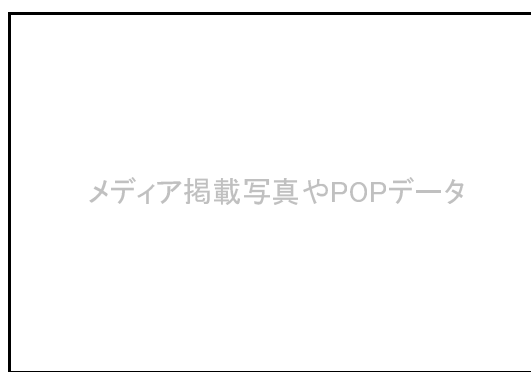


生産者写真

写真の説明



まさしく「おでん」！！



メディア掲載写真やPOPデータ

写真の説明