



商品提案書

商品名	(ふりがな) じんせきこうげんまるとよとまと
	神石高原  トマト

■生産者名 (ふりがな) じんせきこうげんまるとよとまとせいさんしゅつかくみあい
神石高原  とまと生産出荷組合

■生産者住所

神石高原町



■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	20玉・24玉	ケース4Kg	20玉・24玉	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
	応談	3日程度	3日	委託

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
	10t	220t	1,100t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし	受発注不可日	出荷不可日
	日祝日前日	日祝日前日

(様式第2号－1(青果物))

セールスポイント	太陽の恵みをたっぷり浴びて、神石高原の冷涼な気候が育んだ豊松トマトをご賞味ください。
商品の特徴	マル豊ブランドとして市場流通し、品質の良さも定評があります。
食べ方提案	鮮やかな赤色が料理のアクセントとして重宝されています。 サラダだけでなく、パスタなどにもどうぞ。
栽培に関する特徴	神石高原の標高約500mの冷涼な気候と昼夜間の温度差が高品質で食味の良いトマトを育みます。 産地では毎年完熟堆肥を10a当り3t投入、食味向上の為、油かす100kg投入し、肥培管理を徹底するなど生産者一丸となった生産安定への取り組みをしています。
取扱上の注意点	賞味期限:なるべく早く召上り下さい
その他特記事項	JA福山市、神石高原町では、まる豊トマト産地の拡大を図り、消費者の皆様への安定供給を図るため、生産団地拡大と新規生産者の確保に取り組んでおり、他の産地に比べ若い生産者がたくさんいます。



栽培風景



生産出荷組合のメンバー



いろいろな料理にどうぞ

