

商品提案書

| | |
|-----|--------------------------|
| 商品名 | (ふりがな) たんじゆんだいこん(べにけしろう) |
| | たんじゆん大根(紅化粧) |

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃたんじゆんふぁーむあきおた
(株)たんじゆんファーム安芸太田

■提案者住所
山県郡安芸太田町



■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 | L | 400~500g/本 | 10~20本 | 箱 |
| 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 | 50kg | 1か月 | 24h~ | 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 |
|-----|------|--------|--------|
| | 50kg | 1000kg | 2000kg |

| 物流区分 | 受発注 | |
|--|--------|---------|
| コールドチェーン対応 あり ・なし 収穫~貯蔵までの時間 0.1 時間 直送・経便等(具体的な経路) 安芸太田町~広島市内 | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 土、日 | 年末年始、土日 |

| | |
|----------|--|
| セールスポイント | 農薬不使用による安全安心は本より、肥料、堆肥を使用していないため、窒素分を過剰に摂取していません。それにより、野菜には次のような特徴があります。①えぐ味、苦味が少なくさわやかな味がします。②腐れにくく日持ちがします。③火の通りが早いにもかかわらず、煮崩れしにくい野菜です。 |
| 商品の特徴 | 辛味はほとんどなく、みずみずしくラデシッシュと同じようなコリコリした食感で、ほんのり甘味が感じられます。 農薬・化学肥料・植物性、動物性に限らず堆肥を使わず育てた野菜です。 |
| 食べ方提案 | サラダ 皮ごとすりおろすことで、色鮮やかな大根おろしとなります。 クリスマスシーズンにご利用ください。 |
| 栽培に関する特徴 | 木質チップや剪定枝などの炭素質資材を畑に浅く混ぜ入れることで、土壌中の糸状菌(きのこ菌などの微生物)を育て、その働きにより、栽培期間中農薬や肥料を使用せずに野菜を栽培しています。 |
| 取扱上の注意点 | 大根葉と身の部分は、すぐに切り離してください。そのままにしておくと、身の栄養が取られてしまいます。 |
| その他特記事項 | 時期によっては、葉付き大根を提供できます。 ネット販売をしています。 飲食店様、小売店様希望です。 |



生産スタッフ

