

商品提案書

商品名	(ふりがな)	とまとなでしこ
	トマト撫子	

■生産者名 (ふりがな) かぶしきがいしや あぐらいず
株式会社アグライズ

■生産者住所

東広島市



■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
特・秀・良	2S・S・M・L・2L	4kg・1kg	4kg: 14~32玉 1kg: 4~12玉	ダンボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱(4kg/1kg)	応相談	3~5日	1週間	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

※高糖度トマト(特)は12月中旬から3月上旬まで

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
	300~1500kg	5~18t	100t~120t

物流区分	受発注	
配送会社の便(別途相談) ※配送に関してはコールドチェーン対応 前日収穫、当日出荷	受発不可日	出荷不可日
	年末年始	市場休

セールスポイント	当社ではハウスが3棟ありハウスの定植時期を変えることによって年間を通じて出荷が可能です。東広島市のトマトの施設栽培規模としては最大級です。安心、安全はもちろんのこと、安定した供給量でもっと多くの方に当農場で真心込めて育てた美味しいトマトをぜひ店頭に並べていただきたいと思い提案いたしました。
商品の特徴	品種は「りんか409」という品種です。 特徴としては夏場の水分を多く含み、実もかたく、かじった瞬間ジューシーな果肉が口いっぱい広がります。後味はさっぱりしていて、『食べるトマトジュース』的なトマトを楽しんで下さい。 また冬時期から収穫できる高糖度(7度以上)は、果汁が蜜状になるほど濃縮された糖分で酸味とのバランスが絶妙で一度食べて頂ければ必ずリピーターになります。
食べ方提案	基本生食ですが、「炊き込みご飯」の中に入れてたり「トマトのおでん」にしても美味です。 ※産直出荷時にレシピを作成しポップしました。
栽培に関する特徴	ハウス3棟(65a)で約15000本のトマトを水耕栽培しております。 遮光剤(Q4)、遮光カーテン等を使用して、夏場のハウス内の温度を下げる工夫をしています。夏場の温度を下げることにより、株を健全な状態に保てるので美味しいトマトを収穫できます。 地下50メートルから汲み上げた地下水と植物由来のヤシガラ培地を利用して栽培を行っています。 また冬時期は、温度/肥料/灌水をコントロールをすることにより糖度が高く且つ酸度のバランスが良いトマトができます。
取扱上の注意点	トマトは冷やしすぎると、せっかくの甘味が弱くなり、酸味と甘味のおいしいバランスを崩しやすいので、気温が30度を超えるような真夏以外は、常温保存をお勧めいたします。
その他特記事項	4kg箱・1kg箱より選択していただけます。また大口でのご購入・バラ売り・その他規格についても、お気軽にご相談ください。 東広島呉道路全線開通により、交通アクセスがすこぶる良くなりました。



65aのハウスで生産



老若男女のメンバーが奮闘中



高糖度トマト



黒瀬ダムを眼下に望みます