

商品提案書

商品名	(ふりがな) 　　いずみのうえんのあすばら
	いずみ農園のアスパラ

■ 提案者名 (ふりがな) 　いずみのうえん
いずみ農園

■ 提案者住所
三次市

■ 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	M~3L	1kg(袋)を基本に 応相談	1kg×3袋を基本に 応相談	袋詰め/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
1kg~	収穫状況による	冷蔵1週間	1日	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
	約30kg	約1t	約5~10t

物流区分		受発注不可日	出荷不可日
コールチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 3時間 直送・経路便等(具体的な経路) クール宅急便を使用		なし	収穫量が少なく品薄の時

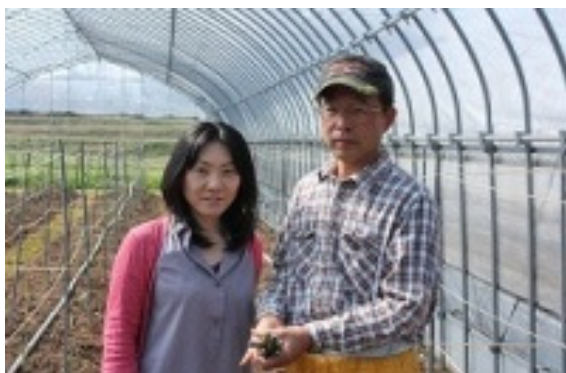
セールスポイント	<p>私で2代目、アスパラ農家として30年以上のキャリアがあります。 標高 約350mの山間地で生産しています。 山麓に圃場があり、きれいな空気、きれいな水で育ったアスパラです。 夏でも夜は寒いほど寒暖の差が大きく、甘くて美味しいと評判です。</p>
商品の特徴	<p>寒暖の差が大きいためか、甘いアスパラが採れます。 20年以上の株もたくさんあり、太物が多いです。 美味しいと広島市内や東広島など多くのお客様が来られます。</p>
食べ方提案	<p>とても甘いので、ポイルしてそのまま食べるなど、味を付けずにシンプルに食べてほしいアスパラです。天ぷらもお勧めです 市内、パルコ前 串の坊様で、お肉を巻いた串揚げが人気です。 熊野町 おか半本店様で当農園のアスパラ料理を頂くことができます。 市内 アバンセ古江店などでフェアの時、販売。</p>
栽培に関する特徴	<p>近くの牧場の堆肥を利用しています。 毎年、東京農大発(株)全国土の会に土壌分析を依頼し、土の状況に応じた肥培管理を行っております。 防蛾灯を設置するなど、減農薬栽培に取り組んでいます。</p>
取扱上の注意点	<p>鮮度が落ちると、糖度が下がり味が悪くなります。 早めに食べ切ってください。 やむ得ず残った場合は、保管は、ラップに包むなど水分が逃げない様にして、野菜専用室で保管してください。</p>
その他特記事項	<p>いずみ農園 ホームページでネット販売も行っております。 注文が殺到する場合もあるので、早めの予約をお願いします。 収穫したものを出荷しているため、天候その他でご希望に添えない場合もあります。 料理店様で差別化できる料理のアイテムとして使って頂ければ、と思っています。 いずみ農園ホームページ http://izumiplantation.com/</p>



作業場兼事務所



春芽の最盛期



平山友美さんが取材に来てくれました。



平山さんの取材の記事です