

商品提案書

商品名	(ふりがな) いずみのうえんのむらさきあすばら
	いずみ農園の紫アスパラ

■ 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

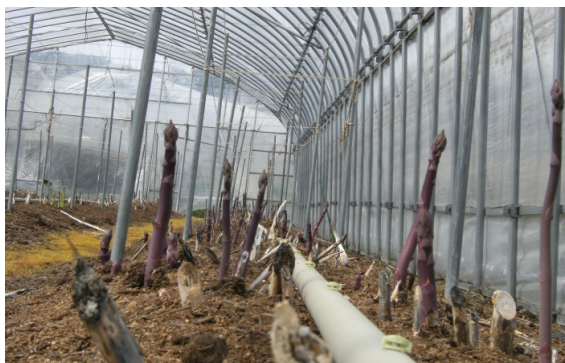
出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
			○	○	○	○					

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
	最大 約5kg	最大 約90kg	約200kg

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

セールスポイント	<p>広島県で最初に農業技術センターの依頼を受け2004年から試験栽培を始めました。毎年、試験機関に土壌分析を依頼し、土の状況に応じた施肥管理を行っています。グリーンアスパラに比べ糖度が高く、生食でも美味しいアスパラです。生食でも美味しいので、彩りにサラダによく使われています。熱を加えるとグリーンに変わりますが、とても甘くて柔らかいです。</p>
商品の特徴	<p>グリーンアスパラより、糖度が2~3度高く柔らかくてとても甘いアスパラです。収穫量がグリーンの1/3少なく県内で量産されている農家はほとんどありません。熱を加えると鮮やかな緑色に変身します。</p>
食べ方提案	<p>お客様をアツと言わせるなら、生食で！！ 茎の下の部分が青臭さもなく美味しいです。彩りにサラダに入れると喜ばれます。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 流川 料亭 白鷹さんや福井県のホテルなどで使っております。 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。 収穫して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もらえれば、と思っています。 いずみ農園ホームページ http://izumiplantation.com/</p>



春芽の収穫最盛期！



TVでも放映されました



小学生が見学に来てくれました



標高が高いため雪も結構降ります。