

商品提案書

商品名	(ふりがな) かむられんこん
	神村レンコン

■提案者名 (ふりがな)

神村農園 田内 宗睦

■提案者住所

福山市



■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
	L=350~430g 2L=430~500g (当社基準)	5kg/ケース	1本物=3節(1~1.5kg) 3~5本入り (土付き,バラ対応可)	ダンボール箱
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	応談	7日(10月以降)	1日~2日	<input checked="" type="checkbox"/> 自社(福山市内) <input type="checkbox"/> 委託:業者 <input checked="" type="checkbox"/> 宅急便(福山市外)

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
	200kg	5t	35t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 <input checked="" type="checkbox"/> なし 収穫~貯蔵までの時間 4時間 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日

<p>セールスポイント</p>	<p>・福山市の温暖な気候, 粘土質の土壌で, 大切に育てられた神村レンコンは, 切り口が乳白色となり美しく, きめ細やかな肉質もあるため心地よい噛みごたえが特徴です。レンコンは, 節ごとに変化する食感を楽しめる食材です。よく成長した節は, 味も濃く, 加熱調理した際にホクホク感が増し, まだ若い節は, さっぱりとした味わいとなります。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>・備中種(明治初期に長崎に渡来し, 岡山県が基点となり, 備中種と呼ばれる)で, 節間が長くすらりとした形状をしており, 乳白色できめ細かな肉質で, 歯触りが良いです。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>・天ぷら, きんぴら, レンコンのはさみ揚げ, レンコンボール, 筑前煮など ・レンコンといちじくのパウンドケーキ(スイーツ)</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>・レンコン作りは土壌作りと考えています。レンコンに適した土壌とするため, 収穫時には, 良質な泥が外に流れていかないようにほ場の中で水を循環して水掘りを行っています。取り組みの積み重ねで神村レンコンの品質は上がっています。また, 泥を外に流さないことは, 周囲の環境にも配慮した取り組みとなります。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>・品質管理 : 通常は冷蔵での管理をお願いします。 ・賞味期限 : 保存状態によりますが7日(夏場は, 3~4日)</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>・当商品は, 「お客様に自信を持って届けられる物のみを販売する」ことをモットーに取り組んでいます。 ・農薬を極力使用せずに取り組んでいます。 ・神村レンコンのネーミングがブランドになれるよう取組んでいます。</p>



ほ場の風景



収穫の様子



レンコンといちじくのパウンドケーキ



ラベル