

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) いけおかふあーむのあきつじゃがいも
	池岡ファームの安芸津じゃがいも

■ 提案者名 (ふりがな) いけおかふあーむ  
池岡ファーム

■ 提案者住所  
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
秀品	L~3L	5kg / 10kg	5kg / 10kg	5kg箱 / 10kg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箱~	相談に応じます	冷暗所保存にて1ヶ月	5日	宅配便

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
	400kg	8t	20t

物流区分	受発注	
クールチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 3時間 直送	受発注不可日 土・日	出荷不可日 土・日

セールスポイント	知る人ぞ知る地元安芸津の名産じゃがいもです。もっちりとした食感にうまみとコクのある最高に美味しいじゃがいもです。 皮が薄く芽も浅いため皮むきもらくらくで調理しやすいです。 産地直送の安芸津の美味しいじゃがいもを県内に限らず、県外の多くの皆さまにも是非味わっていただきたいと思います。
商品の特徴	安芸津のご当地じゃがいも！ 煮る・焼く・蒸す・揚げるとどんな調理法でも万能な安芸津特産のじゃがいもは、ほくほくもちもち甘みのあるじゃがいもです。
食べ方提案	素材そのものにほんのり甘みがあり、おいしさがぎゅっと詰まっています。 粉ふきいもからのアレンジ料理や、大きいサイズの3Lなどはフライドポテトにもおすすめです。
栽培に関する特徴	赤土等の土質で、傾斜がつよく水はけのよい圃場です。牛ふんなどの有機質肥料を使用し、土づくりに努めています。肥えた土で育てた甘くておいしい安芸津のじゃがいもを多くの方に味わっていただきたいです。
取扱上の注意点	冷暗所にて保存してください。 気温が上がると芽が出たり、明るいところでは緑色化してしまいます。
その他特記事項	夫婦二人で栽培から出荷をしています。 規格外品のじゃがいもも味は変わらずおいしいので、加工用にもおすすめです。



農園の風景



生産者代表



家庭でよく作られるじゃがいも料理例



収穫の風景