

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float: right;">びお にんにく</span>
	Bio ニンニク

■ 提案者名 (ふりがな)

農業法人 Bio E.T.H 株式会社

■ 提案者住所

江田島市

■ 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	個あたり単価(平均)

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A	打合せ	1kg	サイズによる	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	打合せ	打合せ	打合せ	自社委託:業者 <b>宅急便</b>

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

収穫量	/日	/月	/年
	40kg	800kg	9,000kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">あり</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">なし</span> 収穫～貯蔵までの時間 430時間 直送・経由便等(具体的な経路) 圃場(津久茂)→保管庫(小用)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祭日	土日祭日

(様式第2号-1(青果物))

<p>セールスポイント</p>	<p>瀬戸内海に浮かぶ島「江田島:夢多島」を世界一長生きができる島にしたい。そう言う思いからニンニク栽培に取り組ました。江田島で取れた、牡蠣殻を自社で粉砕して、さらに小魚を圃場にまぜて、元気な圃場を作っております。また、害虫には竹酢を使って長居をしていただいております。</p> <p>瀬戸内海の江田島で取れた食材を使っての展開を考えております。</p> <p>江田島でしかできない取組を進めて行きます(牡蠣殻、小魚、竹酢等)。また、有機農産物登録を進めております。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>辛みが弱く、ニンニク特有の香りもマイルドです。</p> <p>金郷ニンニクは、日本国内ではあまり生産をされていない品種です。</p> <p>Bioニンニク(有機JAS認証:平成30年3月に取得予定)</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>どんな料理にも合います。</p> <p>にんにくチャーハンや焼きおにぎりがおすすめです。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>有機農産物申請中(島根有機農業協会)</p> <p>江田島の大自然で育てております。</p> <p>圃場には海から譲っていただいた牡蠣殻を活性水で7日間塩抜きをして、粉砕をいたします。また、島で取れた小魚(イリコ)を混ぜて、土地を元気に致します。そして、月1回程度、竹酢を薄めて圃場に散布をします。害虫が遊びに来て長居ができない方法で取組を進めております。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>平成30年5月予定で保管庫を設置する予定です。</p> <p>基本は生ものですので、取引先に依頼をします。</p> <p>野菜の保管通り。(理想温度は5℃程度と聞いております)</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>インターネット販売を進めております。</p> <p>高級路線を目指しております。</p> <p>エリアは関東の大きい市場での展開とグローバルで取り組むと健康志向のアメリカ、金郷ニンニクの強みであるヨーロッパを考えております。</p> <p>お口に入れる物(野菜)なので、「安心・安全」を基本にして栽培をします。</p>



圃場①江田島市江田島町津久茂2丁目



圃場②江田島市江田島町津久茂2丁目

- ①圃場整備(7~9月)
- ②圃場消毒8月(竹酢液)
- ③圃場整備8月(牡蠣殻等散布)
- ④植え込み9月
- ⑤草取り10~5月
- ⑥竹酢散布2~5月
- ⑦ニンニクの芽収穫3~4月
- ⑧ニンニク収穫5月
- ⑨乾燥・保管5月~(9月末まで出荷分5℃:10月から出荷分-2℃保管)
- ⑩9月末、10月以降出荷分は出荷時は高温処理を行う(10月以前43℃処理を41時間、10月以後41℃で処理を43時間行う)

栽培・出荷方法



ニンニクの商品