

商品提案書

商品名	(ふりがな) せらばばいや
	世羅パイヤ

■ 提案者名 (ふりがな) もちだのうえん
もちだ農園

■ 提案者住所
世羅郡

■ 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
レギュラー	S:約500g/個 M:約1kg/個 L:約1.7kg/個	5kg/ケース	S:10個 M:5個 L:3個	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~	応相談	出荷後2週間	2日	委託業者 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
	10kg	300kg	1,200kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 1時間 直送・経路便等(具体的な経路) ハウス~配送先	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜日

セールスポイント	農薬や化学肥料を使わず育てた、料理用の青パパイヤです。 青いパパイヤには、美容品や医薬品にも利用されるパパイン酵素が豊富に含まれ、食べ物の消化吸収を手助する機能などの研究が進んでいます。 本来は南国の作物ですが、冬に冷え込む世羅町でも、技術でカバーすることで継続して生産することができています。
商品の特徴	青パパイヤは東南アジアではポピュラーな食材で、生食でシャキシャキした食感をお楽しみいただけます。 本州で生産しているところは少なく、沖縄等で一部生産されている他は、ほぼ輸入に頼っているため、国産品は希少です。
食べ方提案	パパイン酵素は比較的熱には強いいため、様々な料理で楽しんでいただけます 特に、なますにナンプラーを加えたものやそのままサラダがおすすめです。 また、加熱料理ではクセがなくカレー・スープ・おでん・炒め物がおおすすめです。
栽培に関する特徴	土づくりにこだわり、現在は農薬や化成肥料は全く使用せず、植物本来の力で育てる、スパルタ栽培方法をとっています。 また、ハウスで栽培しており、葉面散布剤・防腐剤などの薬剤も使用しません。 寒さに弱いので、加温しながら温度には気を使って育てています。
取扱上の注意点	品質管理:夏場は日陰の風通しのよいところで、寒い時期には室内で保管してください。
その他特記事項	ホームページ開設中です。今後量販店様、百貨店、ホテルさまとの取引を希望します 規模を拡大したくさんの方に食べていただきたいです。



成長が早く定植して半年ほどで収穫できます



親子二代で取り組んでいます



オススメの食べ方① パパイヤの漬物



オススメの食べ方② アジア風酢の物サラダ