

商品提案書

商品名	(ふりがな) じんせきこうげんぴおーね
	神石高原ピオーネ

■提案者名 (ふりがな) ふくやましのうぎょうきょうどうくみあい じんせきこうげんぶどうぶかい
 福山市農業協同組合 神石高原ぶどう部会

■提案者住所
 神石高原町

■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
赤秀・青秀・優・良	400~900g/房	400g・2kg・5kg	1~5房	化粧箱・袋・パック
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房	200ケース/5kg /1日	1週間以内	1日	委託:業者

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
	3,500kg	70,000kg	130,000kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応:なし 収穫~貯蔵までの時間:前日に収穫・調整 直送・経由便等:検査後、保冷車で輸送、翌日にセリ	受発注不可日	出荷不可日
	青果市場休市前日	青果市場休市前日

<p>セールスポイント</p>	<p>神石高原町内で栽培されているピオーネは他産地に比べ粒が大きく糖度も高いものになります。その理由は、農地に堆肥の投入を続け土づくりを十分おこなっています。それに生産者が愛情を込めピオーネの栽培をおこなっています。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>神石高原町は標高500m~700mの山間に位置する冷涼地帯で温度差が激しいため養分の転流が多いので、ぶどうを栽培する適地となるので色つき食味は良好です。 通常ぶどうは片手で房から果実を簡単に取り取ることができますが、当産地のぶどうは房にびっしりと大きな果実がついているので両手を使わないと房から果実が取れない位のしっかりとした房です。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>食べる30分~1時間前に冷蔵庫で冷やして、お召し上がりください。 果皮と一緒に食べるとぶどう本来の味を一層感じられるのでおすすめです。当産地は糖度が高いので果実の甘みと果皮の酸味が甘みを引き立て、おいしく食べられます(果皮ごと食べれるぶどうが最近多くなっていますが、ピオーネ自体の果皮はやや厚めなので少量の果皮でも十分おいしく食べれます)。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>JAの専門営農指導員の指導を基に、高い栽培技術により安定した供給が可能になっています。 生産者の継続した土づくりと栽培管理の技術は高く、特に房づくりに関しては妥協がありません。光合成で蓄えた養分を果実に送る軸を太くさせ、さらに大粒で甘いぶどうをつくる努力をしています。</p>
<p>取扱上の注意</p>	<p>冷暗所で保存してください。 果実を房から離れた時点で旨味が減ってしまうので房のまま保存してください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>青果市場への出荷が主なので専果店・量販店などへの販売を希望します。 JA共販の中、とれたて元気市にて販売をおこなっています。 毎年10月10~25日頃までJAタウンでネット販売をおこなっています。</p>



摘粒の見極めをする生産者



生産者の写真



2kg商品



5kg商品