

商品提案書

商品名	(ふりがな) みよしきりねぎ
	みよし霧里ねぎ

■ 提案者名 (ふりがな) のうえん たねまき

農縁 たねまき

■ 提案者住所

三次市

■ 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
A	Mサイズ 60cm程度	100g/袋 バラ対応可kg/	30袋/箱	フィルム 段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応談	応談	一週間程度	2日~3日	段ボール

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
	200束	4,000~6,000束	60,000束

物流区分	受発注	
コールドチェーンあり 収穫~貯蔵までの時間 3時間 委託配送・宅急便(佐川急便)	受発注不可日	出荷不可日
	応談	応談

セールスポイント	コンセプトは『広島の人に食べてもらいたいネギ』。広島県三次市の気候と土壌の恵みで育ったネギです。地元産の米ぬかやもみ殻資材を使用し、目の行き届く面積で一つ一つ手作業で生産しています。
商品の特徴	土耕栽培のしっかりした香りと味わいのネギです。施設栽培のため、低農薬低肥で栽培でき、根張りがよく力強く成長をしたネギです。「家族のために自分の家の畑で作ったネギ」をイメージして名前を付けました。
食べ方提案	薬味に使う際、調理の最初に切り、少しおいてから使うのがポイントです。血液をサラサラにする作用が高まります。葉ネギは小口切り・みじん切りにすることが多く、切り口を多くする分空気に触れて香りが強くなります。常備菜として、ネギソースや塩だれなどにして瓶詰するのもおすすめです。
栽培に関する特徴	施設周年栽培で、低農薬低肥で育てています。根張りに栽培の主眼を置き、耕耘作業に重点を置いています。根が集まる地表付近の土壌を膨軟にするため、地元産米ぬかを堆肥と併用し、浅耕起しています。畝たては最小限におさえ、栽培中にも中耕を適宜行い、灌水で固まった表土をほぐし、根に刺激を与えています。収穫後もせっかくの作土層を壊さぬよう、ざっくりと鋤き込んでいます。
取扱上の注意点	冷蔵で保存。ビニルから出して常温にしていると、しおれが早くなります。
その他特記事項	ネット販売も承ります。県内外の配送可能ですが、沖縄・北海道・離島の場合は別途ご相談ください。送料は商品代別途です。目の届く範囲で品質重視に作っていますので、価格のみを優先される方はご遠慮ください。http://tanemaki2016.wixsite.com/tanemakisite



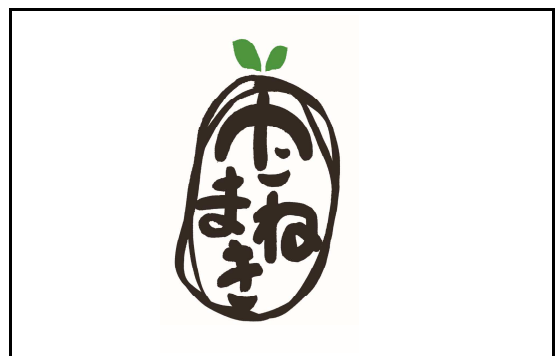
育苗ハウス・栽培圃場



生産者本人



レンコンのネギソースがけ



農縁たねまきロゴマーク