

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	さむらいねぎ
	サムライねぎ	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしやねぎらいふあーむ

株式会社ねぎらいふあーむ

■ 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
A品	L(1.5cm以上)	150g/1袋 25袋/1ケース	1~3本/1袋	鮮度保持袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
2ケース	30ケース	3日	2日前	自社 委託:ムロラ・ムー ンテック

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
	100kg	3,000kg	36,000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 2~3時間 直送・経由便等(具体的な経路)直送か市場経由	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始	市場の通り

セールスポイント	京都で九条ネギの勉強をし、よく似た盆地を探し東広島市志和町にて独立しました。その盆地による強い寒暖差によりねぎにストレスを与えることで味の濃さや肉厚でシャキッとした歯ごたえが特徴です。土育ちであり、土地がらによるストレスで生食では辛味が楽しめ、火を通すことでその辛味が甘味に変わりまた違った食べ方もできます。
商品の特微	志和という土地が寒暖差が激しいときには1日で20度近く差が出ることもあり、ねぎが十分にストレスを感じ甘味成分でもある、ヌルを分泌することで濃い味と香りを出してくれます。土育ちでその寒暖差から肉厚であることが特徴で、そのしっかりとした姿からあるお客様の方に『サムライの持っている刀のようなねぎですね。』からサムライねぎと名付けました。
食べ方提案	ねぎ特有の辛味を味わうには生食でそのままごま油であえるのみや、脇役として料理に添えるだけでも十分です。火を通すことで甘味が増すので、お肉に巻いて焼いてもまた違った味を楽しめます。現在スーパーひまわり様、スーパーエブリイ様に販売されています。東広島市の飲食店様に約90店舗、広島市飲食店様に約20店舗使用していただき味のところで評価をいただいています。
栽培に関する特微	堆肥を投入する際には堆肥を作っている現場まで足を運び、微生物を入れて連作障害を防ぐ取り組み、微生物の餌になる炭素を入れたり、土づくりに力を入れています。試験圃場もつくり新たな挑戦をし、結果が出たものをすぐに取り入れる体制も整え、タイミングよく防除することと有機質の堆肥を使用することで土本来の力で栽培できるよう心掛けています。
取扱上の注意点	冷蔵庫での保管をお願い致します。鮮度保持袋を使用していますので通常より長い期間維持できると思いますが、なるべく早くお召上がり下さい。
その他特記事項	ネット販売もすすめていきます。量販店様向けへの販路拡大を希望します。『サムライねぎ』のブランドが広島県、そして全国に広がることで広島の農業に貢献したいです。



圃場の写真



従業員と会社の外観



サムライねぎを使ったオススメ料理

東広島市志和町で生産される、サムライねぎとは

しっかりと伸びる姿はまるで刀  
柔らかく甘い風味の良い青ねぎ

サムライねぎは、広島土地に合わせて改良された青ねぎです。葉の厚みがあり、しっかりと歯ごたえがあります。ピリッとした爽やかな辛味が特徴で、火を通すことでさらさら甘みもお楽しみいただけます。薬味としてはもちろん、様々な料理で美味しく召し上がっていただけます。

苗はスタッフが細ごとに丹精込めて管理し、ベストな成長速度を実現しております。葉部20cm、株間15cmと広めに植えるので、密植栽培に比べ収穫が多く、一年を通して生産調整、安定供給が可能です。



POPやその他ポスターを作成