

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) やぎのふゆどりたまねぎ
	八木の冬どり玉ねぎ

■ 提案者名 (ふりがな) やぎのうじけんきゅうかい

八木農事研究会

■ 提案者住所

広島市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	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~C	A 2~3玉(長葉大玉) B 4~5玉(長葉小玉) C 3~4玉(短葉)	500g/袋	15袋/ケース	防曇袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
15袋/ケース (応相談)	応相談	5日	1~2日	運送業者委託

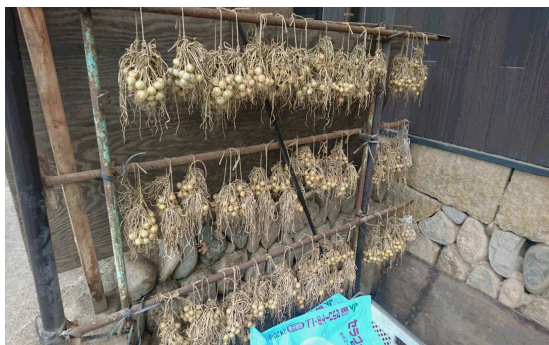
出荷可能時期(当該生産者、産地)															
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下				
○										○	○	○	○	○	○

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
	80kg	1t	3t

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
全農広島直販に準ずる	全農広島直販に準ずる	全農広島直販に準ずる

セールスポイント	1年中を通して、新鮮な玉ねぎを食べたいという、取り組み動機から、八木農事研究会の会員共通品目として、8年前より、冬場の端境期に、冬どり玉ねぎ(シャルム)の栽培に取り組み、現在約3tの出荷量となりました。冬季は、地場産の玉ねぎがないため、新鮮なフレッシュオニオンは貴重な品目です。 立毛品評会、春、夏の勉強会等で会員相互の技術向上に取り組んでいます。
商品の特徴	冬季の地場産玉ねぎ端境期に収穫できる、新鮮な甘みのある玉ねぎで、葉もやわらかく、甘みがあり、葉たまねぎとしても楽しめる、八木地区の冬どり玉ねぎです。緑葉、白茎、白玉、すべての部分が捨てるところなく利用できます。
食べ方提案	サラダで、生食の他、葉の部分も使いすき焼き風などで楽しめます。
栽培に関する特徴	冬どりタマネギ「シャルム」は3月中下旬ごろに各自の畑に種をまき、5月中・下旬に生育して2.5cmから3cmに育った小さなタマネギを一度掘り出し、軒下や冷蔵庫で3か月ほど寝かした後、畑に定植、定植後3か月経った11月から出荷が始まります。
取扱上の注意点	要冷蔵 貯蔵中、葉たまねぎとして、葉の部分が食用に向かなくなった場合でも、白玉は玉ねぎとして利用できます。
その他特記事項	JA広島市販売課を通じての取引となります。



小球(小玉葱)保存



圃場 栽培状況



立毛品評会



販売形態