

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) おのみちしいんのしまのじゃんぼピーまん
	尾道市因島のジャンボピーマン

■ 提案者名 (ふりがな) ぜんこくのうぎょうきょうどうくみあいれんごうかいひろしまけんほんぶ  
 全国農業協同組合連合会広島県本部

■ 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品	5kg/箱 (バラ)	5kg	5kgバラ	DB
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
要相談	要相談	5日	1日	トラック

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
	ピーク時:1,500kg	ピーク時:27,000kg	45,000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応(集荷場より) 基本的に市場出荷	受発不可日	出荷不可日
	土日	休市前日(ご相談)

セールスポイント	えぐみや苦みがほとんどなく、ほのかな甘みとみずみずしい果肉をもつピーマンです。 掌にあまるほどのボリュームで、いつもの料理に華を添えます。 苦味が苦手なお子さんにもオススメです。
商品の特徴	通常のピーマンより3倍程度大きく、肉厚で甘味が強いです。 完熟させて収穫するため、より味の濃いピーマンとなっています。 また選果場では、品質チェックを行い、安定した品質で、安定価格で供給できます。
食べ方提案	生でサラダとしても食べられますし、シンプルに丸焼きもおすすめです。 基本的には一般的なピーマンと同じ料理に使えますが、これで肉詰めを作るとその大きさを活かした一人1個でメイン料理として使うことが出来ます。
栽培に関する特徴	野菜、柑橘栽培が盛んな広島県尾道市因島で生産しております。 「施肥マスター」認証指導員のもと、徹底した管理のもと栽培しています。 JA尾道市の栽培暦に基づき、施肥・防除管理の徹底がされており、土壌診断を定期的実施することで、過剰施肥を抑えています。
取扱上の注意点	梅雨時期、夏期は、温度、湿度管理に注意してください。
その他特記事項	量販店、飲食店、加工用などへの販売を希望します。



荷姿



荷姿



ジャンボピーマン



収穫前