

商品提案書

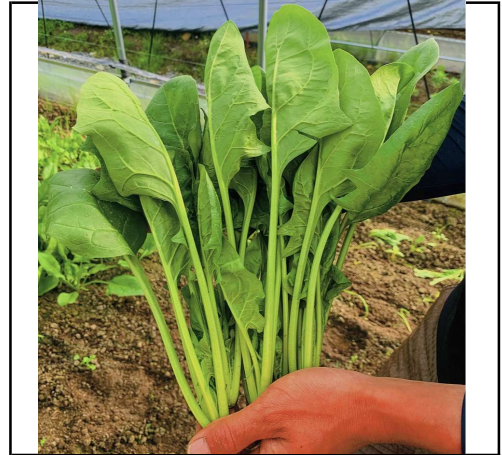
商品名	(ふりがな) しげはらのうえんのほうれんそう
	重原農園のほうれんそう

■ 提案者名 (ふりがな) ごうどうがいしゃ しげはらのうえん
 合同会社 重原農園

■ 提案者住所
 庄原市

■ 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	L	160g	25	袋詰
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	2日~3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	上中下	上中下	上中下	上中下	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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
△△△	△△△	○○○	○○○	○○○	○○○	△△△	△△△	△△△	△△△	○○○	○○○

収穫量	/日	/月	/年
	500kg	10,000kg	120,000kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 15時間 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日	日曜日

セールスポイント	私たちの農園は自然豊かな広島県北部、庄原市西城町にあり、きれいな空気と水ですくすくと育っています。 ハウスでは土壌にもこだわっていて、地元産のバーク肥料を使っています。 健康的な作物を育てるには、土壌も健康的である必要があります。 誰でも同じ土壌を作れることを目標に、土の作り方をマニュアル化し、40棟以上あるハウス、どこでも健康的なほうれん草を作っています。
商品の特徴	しっかりとした軸があり、甘みもあるほうれん草です。 ほうれん草を使った料理で一番に思いつくのはおひたしですが、おひたしにした場合でも軸がしっかりしているため食感があり、また甘さやみずみずしさが口の中に広がります。
食べ方提案	ほうれん草のチーズおひたし ほうれん草をさっと茹で、水けをきって、角切りにしたプロセスチーズと一緒に少量のしょうゆであえてください。甘みのあるほうれん草なのでチーズの塩気とマッチします。 購入できる場所 マックスバリュ
栽培に関する特徴	土壌にこだわっています。 安全で美味しいほうれん草を作るため、土づくりに力を入れており、地元のバーク肥料、菌体肥料・土壌消毒、化成肥料をバランスよく活用しています。
取扱上の注意	袋のまま立てて冷蔵すると長持ちします。
その他特記事項	



ハウス内の様子



生産者



ほうれん草のチーズおひたし



ポップ例