

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	きりりしょうが
	霧里しょうが	

■ 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	なし	2kg/4kg/10kg/20kg	2~50個	ビニル袋に入れて段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱からOK	なし	1か月以内	3日以内に発送	自社 委託:佐川急便, クロネコヤマト

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△

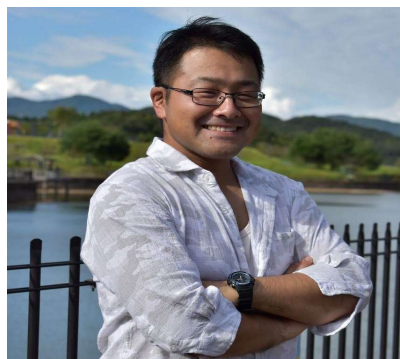
収穫量	/日	/月	/年
	1t	10t	10t

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 4時間 委託配送・宅急便(佐川急便, クロネコヤマト)	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝・年末年始・盆	同左

セールスポイント	鮮度管理に重点を置いて販売。通常は産地からの物流が長く、温度や湿度の管理が最適とは言えません。我々の農園では、最適温度湿度で保管し注文ごとに即発送するため、生姜に負荷をかけません。保湿に関しては省略されることが多いですが、当園では香り成分の多い表皮の乾燥を防ぐため、ビニルに入れて発送します。霧の里三次から名前をつけました。
商品の特徴	すっきりしたキレのある辛味の大生姜。専用冷蔵庫で貯蔵し、周年で販売が可能です。そのため、10月中旬から11月中旬までは茎付きの新生姜、茎が落ちた後は囲い生姜として販売(写真下)。新生姜は収穫しながらの出荷のため、事前に連絡頂ければ、小さく割らずに株のままでの出荷も可能です。囲い生姜は、保管期間が長くなるにつれて黄色みが強くなり、辛味も増してきます。
食べ方提案	新生姜の時はそのまま摂る食べ方がお勧め。千切りにして豚ロースやバラで巻き焼きにしたり、甘辛くきんぴらにするとご飯のおかず最適です。囲い生姜になっても、千切りにして季節の野菜と一緒にかき揚げにするとたっぷり楽しめます。辛さが苦手の際はジャガイモやニンジンをもめに入れてマイルドになり、子どもでも食べられます。すりおろして汁物に加えると毎日お手軽に摂ることができます。毎日生姜を食べて健康に。
栽培に関する特徴	成長に合わせた肥培管理に重点を置いています。三次市は、生姜の生育に効果の高いとされる鉄が豊富な土壌に加え、きれいな水を豊富に使える地域です。10種類以上の固形肥料、液体肥料、土壌改良剤を生育ステージと状況に合わせて、少量ずつ施用します。特に、鉄をはじめとするミネラル成分を豊富に与えるようにしています。また、生姜は寒さに弱い作物ですが、収穫と霧の季節が重なるため、生育期間を長くとることができます。
取扱上の注意点	温度湿度の管理。一般的な野菜庫は5℃前後ですが、生姜の適温は14℃。また長時間空気に触れると肌が乾燥して香り成分が落ちてきます。そのため、野菜庫では段ボールに入れたままにして保温性を確保し、パック詰めや調製などの際は長期間空気に触れないようにおすすめします。
その他特記事項	自社ECサイトを開設。大きな株のままをお届けしています。生姜は使う割にまるのままを見る機会の少ない野菜。大きな株に驚き、割るのを愉しんで頂きたい。100kg~350kgまでのご注文は自社配送でお届けします。加工用に安価な商品をご要望の場合は、泥付き新生姜、泥付き親生姜、新生姜バラがあります。価格は納品量によって変わります。



2020年収穫風景



生産者代表



豚バラの生姜巻き焼き・焼肉のたれ



霧里しょうがロゴマーク