

(様式第2号)

商品提案書

商品名	(ふりがな) ぎおんぱせり
	祇園パセリ

■生産者名 (ふりがな) ぎおんちようのうじけんきゆうかいぱせりぶかい
 祇園町農事研究会パセリ部会

■生産者住所
 広島県広島市



■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
レギュラー品	1袋25g	1.25kg/箱	50個	セロハン袋・段ボール箱
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～	応談	5日(保冷)	2日～3日	委託:トーイン物流

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
	10～15kg	200～300kg	2400～3600kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <u>あり・なし</u> 収穫～貯蔵までの時間 3時間 直送・経由便等(具体的な経路)トーイン物流(市内)	受発不可日	出荷不可日
	なし	火・土/毎週

(様式第2号)

セールスポイント	<ul style="list-style-type: none">・昭和25年から現在まで単一種で自家播種、栽培、収穫、採種の歴史があります。・地域団体商標登録(国)取得, 広島県産応援登録商品, 広島市伝統野菜です。・他県のパセリと比較しても柔らかさが違います。
商品の特徵	<ul style="list-style-type: none">・「祇園パセリ」は国内では珍しい品種で葉が細かく縮み、濃い緑の緑黄野菜で一年中栽培されます。・我々はパセリーヌといった愛称で親しみを込めて呼んでいます。
食べ方提案	<ul style="list-style-type: none">・「生」で食する場合、野菜サラダ、野菜ジュース等がおすすめです。・「加熱調理」の場合、かき揚げ、コロッケ、チャーハン・春巻・餃子等がおすすめです。・県内のスーパーで広島県産パセリとして販売しています。
栽培に関する特徴	<ul style="list-style-type: none">・武田山の麓で小面積の段々畑が多数有るなかで農用用水池を4ヶ所要している為、水が容易に入手でき、且つ土地は水はけが良く、栽培環境に大変恵まれています。・化学農薬使用量を減らすため、春、夏期の病害虫対策として、土地の太陽熱殺菌や寒冷紗等を使用した防虫対策に取り組んでいます。
取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none">・葉物野菜である為、新鮮を維持する為に、セロハン袋を使用していますが要冷蔵をお願いします。・冷蔵で5日が限度です。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none">・当商品はバラ売りはしません。専用パッケージでの販売を行います。・注文には50個単位で承ります。・JA広島市営農経済部販売課経由でお願いします。・当出荷組合では品質第一を目指しています。



祇園パセリ
一般的なパセリより葉の刻みが細かく、軟らかいのが特徴。生でも食べられ、栄養価も満点。是非一度ご賞味ください