

商品提案書

| | |
|-----|--|
| 商品名 | (ふりがな) じゅわつとあまかぶ～さらだかぶ～ |
| | ジュワツと甘カブ～サラダカブ～ |

■ 提案者名 (ふりがな) みはらのうえん
みはら農園

■ 提案者住所
広島県山県郡安芸太田町

■ 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 |
| A | 一玉100～200g | 6kg/ケース | 25袋 | 袋、バラ、束 |
| 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ケース | 5ケース | 冷蔵:葉3日 根5日 | 3日 | 自社 委託:業者 宅配便 |

| 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 |
|-----|-----|--------|---------|
| | 50袋 | 1,500袋 | 18,000袋 |

| 物流区分 | 受発注 | |
|---------------------------------------|--------|------------|
| コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 1時間 直送 | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 正月 | 火, 水, 木, 土 |

| | |
|----------|--|
| セールスポイント | 広島県では周年で栽培している方が少ないので市場に出回る量が少ない状況です。自農園ではハウス11棟を年間6回転させて栽培を行っているので、年間を通じて安定した出荷体系の構築が可能です。 カブといえば冬をイメージすると思いますが、サラダカブは春から秋の出荷が多くなります。 |
| 商品の特徴 | 品種はサラダ・ラティーナ(ジュワツと甘カブ)を使用しています。 見た目は普通のカブですが、瑞々しさや甘さに驚いてもらえると思います。葉から根まで幅広い料理に活用でき、皮も薄く、非常に甘いので子供にも食べやすくなっています。飲食店から家庭まで多くの方に食べてもらいたいと思っています。糖度が6度以上(今後も継続的に調査) |
| 食べ方提案 | まずは生でサラダなど素材そのまま1度食べて頂きたいです。 加熱なしですと、葉も瑞々しくえぐみも少ないので、ピクルスやマリネなどに丸ごと一つ使用できます。 加熱料理としては、1個まるまるを使った肉詰めなどがお勧めです。 また従来通りのカブの使い方もできます。 |
| 栽培に関する特徴 | 土づくりは土壌改良剤の施用を行い有用性微生物の増殖を促進させ、健全な土づくりを進め、品質の高い農産物を作っています。また夏場には堆肥を10aあたり3t投入し、太陽熱消毒も行っています。 農薬の散布も最低限に抑え、県の基準の50%にしています。 |
| 取扱上の注意点 | 品質管理:通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限:1週間程度は日持ちすると思いますが、できるだけ早くご賞味ください。 |
| その他特記事項 | 現在の栽培面積はハウスの一部で栽培しているため、生産量は現在多くありません。今後取引先が増えれば作付面積の拡大は可能となります。 また広島市場に出回る量が少ないので、飲食店などで差別化に用いることができます。 |



栽培風景



生産者写真



かぶのファルシ(肉詰め)



POP