

# 商品提案書

商品名	(ふりがな)	おーけーごぼう
	OKごぼう	

■生産者名 (ふりがな) かわて しんじ  
川手 晋治

■生産者住所  
〒739-2313 東広島市豊栄町清武796-1

■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
特A品 A品	S/M/L (Lは8月以降)	1袋300g	S 3本 M 2本 L 1本	なし 防曇袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10袋単位	応談 (100袋目安)	1週間	基本3日 多量の場合4日	ヤマト運輸利用 クール便可能

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
	10~15kg	250~300kg	3000~4000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし 収穫~冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

セールスポイント	終戦後に豊栄町に移り住み、開拓をしながら野菜作りをしてきた祖父からその土づくりと、ノウハウを受け継いでいます。黒ボク土(火山灰)で育ったごぼうは、太く長く、まっすぐに伸びます。また、秋まきにも取り組んでいますので、ほぼ周年、出荷可能です。学校給食にも使用されています。(広島市の「とれたて元気市」で、ごぼう年間シェア15%を記
商品の特徴	柳川理想という品種を主に使用しています。香りよく、柔らかい。冬場はほのかに甘い。ごぼうに適した土壤に、堆肥をしっかりと入れていますので、40~60cmと、長いごぼうになります。基本的に、収穫したあとは空拭きして、いわゆる「泥つきごぼう」として出荷しています。
食べ方提案	きんぴら、煮物、酢ごぼう、何でもいけますが揚げものがおすすめです。鶏のから揚げなどの粉で揚げてもいいですし、素揚げ、天ぷらなどにしても美味しく召し上がれます。
栽培に関する特徴	連作障害の関係で、5年間同じ畑に作付けが出来ません。連作にならないよう、順番に気をつけて種まきしています。栽培期間中、農薬は6-7月にアブラムシが大量発生した場合に使用しますが、少ない年は使用しません。寒暖の差が激しい土地ですので、いい風味、味になるといわれています。
取扱上の注意点	数ある野菜の中でも、「ものもちがいい」と言われるごぼうです。1週間以内に召し上がるのが最善ですが、乾燥と、夏場の過湿(カビ)に気を付けて頂ければ、長期間の保存も可能です。
その他特記事項	Facebook、ネット通販に対応しています。個人宅から、飲食店、加工品まで、柔軟に対応させていただきます。このごぼうを通じて、山を手作業で開拓し、70年近く農業に取り組んできた祖父の生き様を伝えることが出来ればと、考えています。1本1本、手作業で収穫、手入れし、良品のみを出荷させて頂いています。



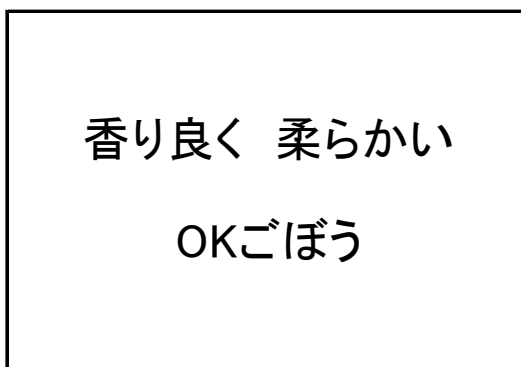
収穫風景



生産者



ごぼうの唐揚げ



香り良く 柔らかい

OKごぼう

キャッチフレーズ