

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) たからじまねぎ
	宝島ねぎ

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしゃ みづば

有限会社美づ葉

■ 提案者住所

呉市

■ 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
業務用	S/M/L	3kg/ケース	3kg/ケース	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
5ケース単位	30ケース/日	5日	3日/ご注文後	自社配送または宅急便

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
	0.5t	15t	175t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 1時間 直送・経由便等(呉市倉橋町～広島市～納品先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

<p>セールスポイント</p>	<p>地元農業の活性化のため現在の代表が、呉市の「強い農業作り交付金」で支援を受け、ねぎのブランド化のため、事業を開始しました。 恵まれた自然環境、ミネラル豊富な土壌で育てた葱を、新鮮な状態で畑から消費者まで最短でお届けすることにこだわっております。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>ねぎ本来の風味が強く、刻んだネギはシャキシャキとした触感です。 名称の由来は、すでにブランドの強化をしていた「お宝とまと」に習い、以前、旧倉橋町の時に発行されていた地域情報誌「宝島くらはし」から「宝島ねぎ」と名付けました。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>麺類の薬味はもちろん、お好み焼きにたっぷり乗せたり、広島名物汁なし担担麺には、必須の具材となります。 現在、お取引頂いている得意先として「デリカウイング(株)」様 他カットネギの販売先では商業施設のフードコートや、高速道路PA等「うどんのちから」様、「お好み村各店」様ほか広島県内外の飲食店約400店</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>土作りは、微生物がいっぱいの良質パーク堆肥に、ヤシガラを混合させた有機質堆肥を使用しております。さらに菌資材を投入することで土着微生物を活発にさせ、排水性・保水性・通気性・保肥力の良い畑づくりをしています。それらにより、病害虫に強い作物を育てることで、減農薬栽培を目指しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理:10℃以下要冷蔵 賞味期限:5日以内を目途になるべく早く消費して下さい。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>宅配便(ヤマトクール便)でのお取引可能です。 自社ホームページ <a href="http://www.umaimon.jp/">http://www.umaimon.jp/</a> 弊社はカットした青葱も取り扱っているため、青葱は根元を刈った状態で収穫しております。衛生管理のためにも、根はついておりません。</p>



圃場



生産者と技能実習生



汁なし担担麺にたっぷりかけタレとよくかき混ぜて



宝島ねぎ販促ポスター