

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) すい~とアスパラ
	すい~とアスパラ

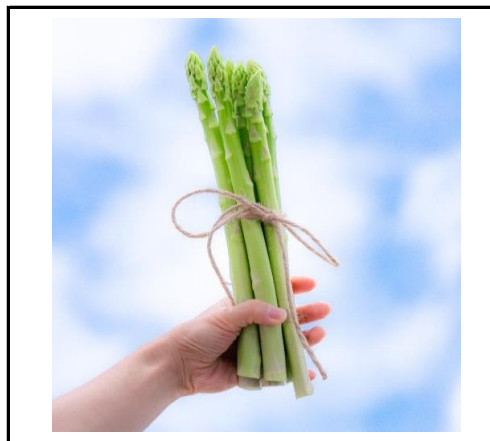
■ 提案者名 (ふりがな) のうじくみあいほうじん ふぁーむにしたぐち  
農事組合法人ファーム西田口

■ 提案者住所

東広島市

■ 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
最良品(A) 良品(B)	S/M/L/3L	1kg/束	S: 80~100本、 M: 40~50本、 L: 30~40本	新聞紙包装
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応相談	応相談	5日	1日	委託:業者 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
x	x	x	x	x	x	o	o	o	o	o	x
x	x	x	x	o	o	o	o	o	o	o	x
x	x	x	x	o	o	o	o	o	o	o	x

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
x	x	x	x	x	x	o	o	o	o	o	x
x	x	x	x	o	o	o	o	o	o	o	x
x	x	x	x	o	o	o	o	o	o	o	x

収穫量	/日	/月	/年
	40~200kg	1.8t	12.6t

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 宅急便(東広島市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

<p>セールスポイント</p>	<p>春先の温度管理を徹底することにより、アスパラガスの精度を上げるようにしています。土中の水分量をこまめにチェックし、常に土中に必要量の水分がある状態にしています。こうすることで、アスパラガスの伸長を促し、収穫は芽をしっかり伸長させた後に刈り取るようにしています。これにより、筋のない、とても柔らかい食感のアスパラガスとなっており、一般流通品との差別化ができていると自負しています。一度食べて頂ければ必ずリピーターになります。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>地元の方々から「とても甘くて美味しい！」と評判であることから、「すい〜とアスパラ」と名付け、2022年に「すい〜とアスパラ」の商標登録を取得しました。品種は通常のウエルカムですが、栽培の工夫でアスパラガスの力を引き出します。現在広島県食品工業技術センターにて成分分析を依頼中で①官能による甘味と食感の評価、②糖度計による糖度の測定、③茎の物性測定、等々科学的知見に基づくエビデンスの確保にチャレンジ中です。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>アスパラガス本来の味を楽しんでもらうため、シンプルに塩ゆで、もしくは塩焼きをお勧めします。春芽については非常に甘みが強く、えぐみがないため、ポタージュにすると、すい〜とアスパラの甘みを強く感じていただけたらと思います。又、一般的なレシピでは肉巻きや天ぷら、サラダ等々多様な料理に使われています。又、ご購入いただいているお客様は、西條商事(スーパーショージ)様をはじめ、東広島市の学校給食、更に地元飲食店様は、味彩(KUSHIAGE)様、食遊亭 AOI (アオイ)様、ステーキハウス 但馬様、イタリヤ食堂・イケダヤ様等々に好評を頂いています。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>アスパラガス「ウエルカム」を温室(加温)栽培と露地栽培の2種類の 방법으로栽培しています。農場は、県内で最も広い盆地である西条盆地に位置し、昼夜の寒暖差が大きく、ほど良い寒さがギュッと引き締まり甘みのある美味しい野菜を育む最適な環境にあります。また畝周辺の雑草は定期的に草抜きをし、「環境浄化微生物(えひめAI)」を散布するなど、通常よりも農薬の使用回数を減らすように努めています。</p>
<p>取扱上の注意</p>	<p>品質管理：通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば5日程度です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>大手農産物通販サイト、ポケマル・食べチョクにてネット販売をしています。(宅配の対応可能です)ブランドアスパラとして大切に扱っていただける量販店様並びに百貨店様とお取引を希望します。お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指しています。</p>



左:露地 右:ハウス



笑顔の生産者の写真



左:春アスパラのポタージュ 右:夏アスパラのグリル



すい〜とアスパラ