

商品提案書

商品名	(ふりがな) みにとめいと
	ミニとめいと

■ 提案者名 (ふりがな) みにとめいとらぼ
ミニとめいとLAB

■ 提案者住所
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(A)	M/L	5kg/ケース	調整応相談	パラ出荷 (調整応相談)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
3ケース単位	10ケース	5日	1日	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	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
	30kg~200kg	1t~5t	60t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 2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	毎週土曜日曜日 年末年始

<p>セールスポイント</p>	<p>広島で新しいブランドのミニトマトを作ろうと広島市の若手農園がタッグを組みました。土づくりにこだわるとともに、AIによる灌水、施肥などスマート農業にも取り組んでいます。ヘタ無し品種で食べ易く、通常品種より糖度が高くなりやすいミニトマトです。一年を通しての安定出荷を実現するために2つの農園が栽培スケジュールを話し合いながら安定出荷、安定品質に取り組んでいます。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>ヘタ無し出荷の為ヘタからの痛みがなく棚持ちがとてもよく、完熟収穫で糖度も高め。 ネーミングの「とめいと」のめいととは(mate)友達や仲間を意味します。作り手は広島 の持続可能な農業の実現を願う仲間どうしである事、食べた人たちにも食べることに よって「仲間」になって頂きたい想いで名付けました。親しみやすいようにあえて、ひ らがな表記にしています。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>サラダはもちろん生食としてまずは食べて頂きたいです。 ヘタ無しのためスナック感覚でおやつのように、時にはワインなどのお酒のお供に食 べるのもオススメです。 また皮も硬めで身もしっかりしているため加熱料理もオススメです。 時には贅沢にトマトソースなどもgood。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>土づくりで堆肥の散布はもちろんですが、栽培する資材にも地産地消を心がけてい ます。例えば牛糞堆肥や牡蠣殻石灰など。 そのほかco2の削減にも取り組むため自社で生産した籾殻くん炭を畑に投入しカー ボン貯留にも取り組んでいます。 その他ビニールハウスの環境制御システムを導入し、植物にとって理想的な成長環 境に出来るようスマート農業の導入を進めています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理：冷蔵での保存も出来ますが冷やしすぎると痛むため12度以上17度以下 の保存をお勧めします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>食を担う仲間として持続可能な農業を理解していただける企業様とのお取引を希望 します。</p>



収穫の風景



左: FarmTakeuchi 右: 阿戸の和農園



お酒の肴



ブランドロゴ等 現在準備中