

商品提案書

商品名	(ふりがな)	だしきゃべ
	だしキャベ	

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃゆうげん(さいねいのうえん)  
株式会社ユウゲン(さいねい農園)

■ 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
A品	各サイズによる	10kg	6～8個	10kg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
1箱	なし	—	応相談	委託:中間事業者

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
			30,000kg

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時間以内 直送・経由便等(具体的な経路) 基本問屋経由	受発注不可日	出荷不可日
	応相談	応相談

セールスポイント	広島県の農業資源(中山間地域の栽培メリット)と食文化(お好み焼き、広島つけ麺、餃子など)を活かしたブランド野菜「だしキャベ」の開発・販売を通じ、地域農業の活性化と県産農産物と広島名物の価値向上を図る取り組みです。
商品の特徴	旨みを感じるキャベツを作りたいと思いました。様々トライする中で魚介由来の有機肥料に出会いました。元々行っていた緑肥による土づくりとの相性も良く、硝酸イオン値を下げることに成功しました。(全国平均531mg/kgのところ15mg/kg)硝酸イオンは地下水汚染など環境負荷に繋がります。硝酸イオンを抑えた農法は環境に配慮した農業として注目を集めています。食味としては、えぐみが軽減します。 世羅高原の寒暖差による甘味、魚介由来の有機肥料による旨味、緑肥による土づくりの成果としてのえぐみの軽減が味の特徴です。だしキャベというネーミングは加熱することで出汁のような旨みを感じることから名づけました。魚介由来の有機肥料を使用している点にも注目していただきたいです。
食べ方提案	お好み焼き、広島つけ麺、広島餃子。広島グルメに欠かせない野菜がキャベツだと思います。特にお好み焼き。「お好み焼きの60%はキャベツでできている。」あるお好み焼き屋さん是这样いしました。しかし広島県のキャベツ自給率は20%。これじゃ本当の名物と言えない。キャベツをブランド化してお好み焼き屋さんたちが仕入れたいようなキャベツの栽培を目指しています。主に広島名物であるお好み焼き、広島つけ麺、広島餃子に使用していただきたいです。
栽培に関する特徴	広島県内の堆肥事業者が製造する、魚介由来の有機肥料を使用しています。いずれは、広島県内の海の恵みを循環活用できればと考えています。 世羅高原の寒暖差が大きい気候は、キャベツを栽培する上でも大きなメリットであり、甘さを引き出してくれます。 また、化学肥料を使わず、緑肥による土づくりは硝酸イオン値を下げ地域環境にも配慮した栽培方法です。
取扱上の注意点	要冷蔵
その他特記事項	広島の食文化への普及も含め飲食店様への取り扱いにも大変興味があります。土づくりからこだわり、環境や野菜にも配慮したウェルビーイング野菜の認証も取得しております。参照HP: <a href="https://well-being-vegetables.jp/">https://well-being-vegetables.jp/</a> 中山間地域の農業だからできる、丁寧な栽培による利点を活かした小規模ながら高付加価値な野菜を提供していきます。



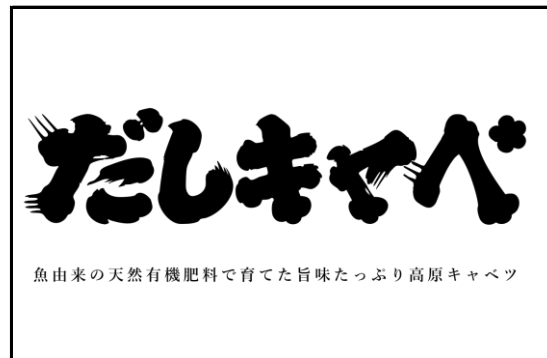
圃場



生産者写真



お好み焼き



ロゴ素材