

商品提案書

商品名	(ふりがな) あーすはうすのうえん あすばらがす
	アースハウス農園 アスパラガス

■ 提案者名 (ふりがな) ゆーせいけんせつかぶしきがいしゃ あーすはうすのうえん

ユーセイ建設株式会社 アースハウス農園

■ 提案者住所

福山市

■ 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
秀(A) 優(B)	M・L	1kg/束	1kg	バラ/箱詰
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	1~2日	自社 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
×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	△	△
×	×	×	×	○	○	○	○	○	○	×	×

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
	10~40kg	600kg	5t

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 2時間 直送・経由便等(福山市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	土・日	収穫量が少ない時

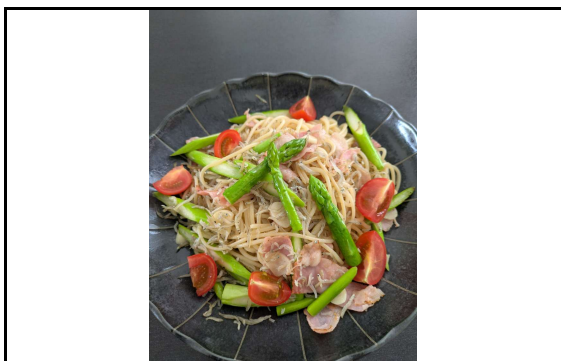
<p>セールスポイント</p>	<p>地域の耕作放棄地を解消したいという強い思いから、平成27年よりアスパラガス栽培に着手しました。福山市新市町は50年近い歴史を誇る産地です。この地の温暖な気候と豊かな水に育まれたアスパラガスは、驚くほどみずみずしく、濃厚な甘みの特徴です。伝統ある産地を守り、次世代へ繋ぐため、日々情熱を注いでいます。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>福山市新市町産のアスパラガスは「ふくやまSUN」ブランドに認定されており、厳しい栽培履歴のチェックをクリアした信頼の品質を誇ります。 アースハウス農園では、皆様に安心・安全をお届けできるよう、生産から販売までの記録管理や調整場の衛生管理を行っています。 収穫直後の予冷で鮮度を閉じ込め、福山市内ならその日のうちに納品可能です。 採れたてならではの「みずみずしさ」をぜひ味わってください。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>福山市内の飲食店では、天ぷらやパスタ、ピザ、サラダ、スープなど、多彩なメニューで親しまれています。鮮やかなグリーンが料理に彩りを添え、みずみずしい甘さと食感は和洋を問わず相性抜群です。 ご家庭でも、まずはシンプルな素焼きやボイルで本来の味をお楽しみください。どんな料理にも調和する自慢の味を、心ゆくまでご堪能いただけます。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>建設業で培った管理技術を導入し、収穫量や環境データを数値化し、分析しています。アスパラガスの生育状況に合わせ、最適なタイミングで水分と肥料を与えることで、えぐみが少なく、甘みと鮮度の際立つ品質を安定して実現しました。また、土づくりには近隣牧場の堆肥を使用し、その牧場の牛には、アスパラガスの切れ端をエサとして提供しています。このように地域での資源循環に取り組み、持続可能な栽培を実践しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>アスパラガスは鮮度が落ちやすいため、冷蔵庫で保管し、5日以内を目安にお早めにお召し上がりください。 保存時は袋に入れ、立てて置くと瑞々しさが長持ちします。また、穂先はデリケートで折れやすいため、優しくお取り扱いください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>直売所 ユーセイ建設株式会社の事務所で採れたてアスパラガス販売 ☆地域の方々も毎年楽しみにされています☆ 産地のPRIに向けた商品開発を検討しています。 産地活性化の為、アスパラガスを使用した加工品の製造・企画にご協力いただける業者様を募集しております。</p>



圃場



生産者



アスパラガスとしらすのパスタ



POP