

商品提案書

商品名	(ふりがな) おいしい みずな
	おいしい水菜

■生産者名 (ふりがな)

ミヤワキ ノエン
宮脇農園

■生産者住所

広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税込)	出荷価格(税込)	送料

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	L・2L	1束・200g	30束x1箱	200g・袋詰
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱	10箱	3~4日	1週間	冷蔵

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
	100kg・500束	2000kg・10000束	20t・100000束

物流区分	受発注	
ゆうパック・ヤマト運輸・配送会社の便(別途相談)	受発不可日	出荷不可日
		盆・正月

提案理由	葉物野菜農家として、安心・安全な水菜を全国にお届けしたい一心で（公財）広島市農林水産振興センターで最新の栽培技術・生産管理を2年間かけて修得してまいりました。その知識と経験を生かし、真心こめて育てた水菜を、是非ご利用していただきたいと思っております。
商品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫・包装後、即時に予冷庫で3～5℃までに予冷します。そのことにより、鮮度がいい最高の状態でお届けできます。 ・むらさき水菜も生産しております。
産地情報	広島県広島市安佐南区沼田町大字吉山空田3510-1 自然豊かな森に囲まれた山間の産地です。
栽培に関する特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・有機質資材を施用し農薬低減に努め、広島県エコファーマーの認定を受けています。 ・灌水に使用する水は、地下100mより汲みあげた水を使用しています。 ・広島県特別栽培の認証基準をクリアできるように生産管理しております。ご要望があれば、特別栽培認証商品としての出荷が可能です。 ・瀬戸内海そだちのカキ殻から抽出されたカルシウムイオン水を葉面散布、カルシウムが葉の中のペクチンに作用し品質保持力を高めます。
取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・厳寒期の1月～2月は、生産量が減ります。 ・2月中旬～3月中旬ごろは抽苔になりやすく、品質が劣ることがあります。 ・冷蔵庫で保管してください。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ・農園オリジナル袋と、JA広島市の袋から選択していただけます。 ・産地での生産販売グループを結成しております、大口でのご購入・業務用バラ売り・その他規格についても、お気軽にご相談ください ・ネット販売(宅配対応)有り



圃場の様子(左、水菜・右、小松菜)



むらさき水菜



生産者(宮脇 啓造)