

商品提案書

商品名	(ふりがな) べにてまり(さらだべにかぶ)
	紅てまり(サラダ紅かぶ)

■提案者名 (ふりがな) おかもとのうえん
おかもと農園

■提案者住所
三次市

■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
—	フリー	5kg 又は 10kg	約30個/10kg	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
1ケース単位	20kg	約一週間	3日	自社、宅急便、 配送会社の便

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
	—	—	1t

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・世羅経由便等	受発注不可日	出荷不可日
	特になし	1/1～1/3

セールスポイント	紅白のコントラストが鮮やかで、見た目を楽しませてくれます。 特に酢漬けにすると、赤味がより鮮やかになり、とても美しいです。 シャキシャキした食感と甘味で、食味も良好です。
商品の特徴	サラダに最適の紅かぶで肉質は緻密で歯切れよく、甘みがあり大変美味です。 根部は濃紅色となり、球内色は白地に赤味が入りコントラストの美しい品種です。 根茎5cm位からサラダとして、また肥大し漬物にしても美味しい品種です。 酢に漬けると紅色がより一層鮮やかになり、とても美しい。
食べ方提案	・サラダ ・甘酢漬け ・漬物
栽培に関する特徴	栽培期間中は農薬を低減した栽培で、有機肥料を中心に使用しています。 朝晩の温度差が大きく、野菜の甘みを引き出しています。
取扱上の注意点	生食向きなので、つやもみずみずしさも鮮度が命！ 新鮮な内に調理して下さい。
その他特記事項	一粒の種から一個しか出来ないのので、小さいサイズは割高となります。 とにかく彩りがきれい！視覚からも美味しさを味わって下さい。



圃場風景



生育状況(H27.11.18)



甘酢漬け



左: 甘酢漬けした物 右: かぶの断面