

商品提案書

商品名	(ふりがな) ほたるのさとれんこん
	ほたるの里レンコン

■ 提案者名 (ふりがな) おおたに こうじ
大谷 浩志

■ 提案者住所
東広島市

■ 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	S, M, L		S: 9個〜 /1kg M: 7個〜8個/1kg L: 3個〜4個/1kg	段ボール箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg	応相談	7日	2日	宅急便:ゆうパック

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
	300~500kg	6~10t	60~70t

物流区分	受発注	
クールチェーン対応 なし(夏場のみクール便) 収穫~貯蔵までの時間 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	なし

セールスポイント	灰汁が少ないため、切ってしばらく時間が経過しても色が変わることなく、一度食べたお客さんからは、他の地区のものより柔らかくて美味しいとの声を多くいただきます。
商品の特徴	色は比較的白く、食感としては粘りが強くて柔らかく、とても身がしっかりしています。 また、れんこん特有の灰汁が少ないのも特徴です。
食べ方提案	きれいに洗って皮ごと5~8ミリ程度に輪切りにし、シンプルに焼いて塩コショウで食べたり、麻婆豆腐の豆腐の代わりに使用するのもおすすめです。 その他、カレーや、おでんもおすすすめです。
栽培に関する特徴	使用する農薬は、認証の取れたものを必要最小限に使用し、もみがらやあぜ道の刈った草など自然のものを利用しています。 水は志和町の清流「半川」のからひいています。 また、収穫作業は全て手作業で、一つ一つ鍬で収穫しています。
取扱上の注意点	生モノなので出来るだけ早いうちに食べてください。 保存方法としては、土がついたまま洗わず新聞で包んで野菜室で保管などしてください。
その他特記事項	商品名の「ほたるの里レンコン」は、志和町で毎月6月に開催される「ホタル祭り」からとりました。



収穫前の圃場の様子



生産者の大谷浩志です



シンプルな味付けがおすすめです。



圃場と作業所の様子