

商品提案書

商品名	(ふりがな) てつじんのしまでそだったすいーとるびー
	鉄人の島で育ったスイートルビー

■ 提案者名 (ふりがな)

株式会社広島アグリネットファーム

■ 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(秀品)	S/M/L/2L 140g/パックあたり4粒~8粒	パック 140g 箱 2.5kg	・8パック/ケース ・2.5キロ/ケース	・トレー ・コンテナ(ダンボール)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5ケース	-	2日	2日	・ヤマト運輸 ・グループ配送ネットワーク(応談)

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
	200kg (H305.18現在0.5ha)	6t(同)	56t(同)

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 4時間 自社直送・宅急便(広島市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	日曜日

セールスポイント	高い日照量と温暖な気候に恵まれ、トライアスロンが開催される鉄人の島としても有名な瀬戸内海の佐木島で大切に育てられた美しいミニトマトです。周年安定して高い品質のものを供給可能です。また、クライアントの要望に応じた規格・容量での包装形態など、柔軟に対応させていただきます。
商品の特徴	「甘さ」にこだわったミニトマトを栽培する為に、「フルティカ種」を選定しております。フルティカ種は本来中玉種ですが、たっぷり水や肥料をあげて大きくはしません。高糖度を実現する為に、必要最低限の水と養分しか与えずトマトが本来持つ生命力を引き出します。小さいですが凝縮された果肉の平均糖度は8度以上、最高10度以上にもなります。食感に関しては果皮は歯切れがよく、口に残りにくいので様々な料理に使用できます。
食べ方提案	果実のように良く冷やしてそのまま食べて頂きたいと思っております。甘いスイートルビーはモッツアレラチーズやオリーブオイルとの相性も抜群。和えてもよし、パスタ・ピッツァ・グラタンのトッピングにもおすすめです。SMのほかデパートでの販売もさせて頂いております。又、広島市内のレストランホテルなどでも採用され、ご利用いただいております。
栽培に関する特徴	最小限の水分でトマト本来の味を乗せる為、土を使わず、薄いフィルム(アイメックフィルム)上で水分ストレスを掛けながら栽培する「アイメック農法」を採用しております。フィルムを使う事で病原菌やウイルスを通さない為、最小限の農薬しか使いません。また、水と養分の調整が容易で、高糖度のトマトを栽培することが可能です。
取扱上の注意点	フルティカ種は皮が薄いという特性上、完熟果は柔らかくなりやすいので棚もちはよくありません。気温の高い時期の陳列、保存には注意が必要です。要冷蔵でかつなるべくお早目にご賞味ください。
その他特記事項	小売店(百貨店、GMS、SM)、食品メーカー(ジュース、缶詰等)仕出・料亭、ホテルなど幅広い取引を希望します。ただの彩りとしてのミニトマトではなく、宝石のように美しく、果実のように甘いスイートルビーをお届けさせていただきます。



アイメックシートを使った栽培



生産者の作業風景

スイートルビーの カプレーゼ



材料

スイートルビー	1パック
モッツアレラチーズ	1パック
塩こしょう	少々
オリーブオイル	適量
バジル	適量

①直前に冷蔵庫から取り出したモッツアレラは開封して水分を軽く絞り、トマトの大きさに刻みます。
②よく洗ったスイートルビーに切れ目を入れ、モッツアレラチーズをのせて見えます。
③塩こしょう、たっぷりのオリーブオイルをかけて出来上がり。

スイートルビーを使ったレシピ提案

鉄人の島で育った
スイートルビー

おいしさの
5つの秘密

- ①温暖で高い日照量を持つ瀬戸内海に浮かぶ佐木島(広島県三原市)で作っています
- ②フルティカ種にこだわり栽培しています
フルティカ種の特徴: 庄原産地産と類似した強い果皮、口に残ることのない強い果糖
- ③フレスタ農場での育苗から収穫までの徹底した品質管理
- ④フレスタグループの農産加工会社による徹底した選果と迅速・丁寧なパック詰め
- ⑤収穫してからお店に並ぶまでの時間を短縮、鮮度も保持(木成り完熟の実をフレスタの物流網を使い冷蔵輸送)

広島県産 鉄人の島で育った
スイートルビー

温暖で高い日照量を持つ瀬戸内海に浮かぶ佐木島(広島県三原市)で丹精込めて作られたミニトマトです。平均糖度が8度以上にもなるトマトはまるでフルーツのような味わい。見た目にも美しくお弁当やサラダを華やかに彩ります。

POP