

(様式第2号)

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) 土そだちひばごんねぎ
	土そだちヒバゴンネギ

■生産者名 (ふりがな) さいじょうちょうやさいせいさんきょうぎかいあおねぎぶかい

西城町野菜生産協議会 青ネギ部会

■生産者住所

庄原市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	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	3L・2L・L・M	袋入 100g/1束 (バラ対応可)	1箱30束	フィルム 段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応談	応談	-	3~4日	委託業者/宅配便

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
	250kg~1,200kg	8~10t	115t(R1年度実績)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 早朝収穫・調整→予冷庫入荷(1夜予冷) →出荷(保冷車)にて	受発不可日	出荷不可日
	土・日・祝祭日	土・日・祝祭日 休市前

(様式第2号)

セールスポイント	江の川の源流・中国山地の山奥の西城町で育ったヒバゴンネギは、「綺麗な水」・「元気な土」・「栽培に適した気候」のもとで育った「元気なねぎ」です。 まずは一度使ってみてください。
商品の特徴	40年前に比婆山に出没した未確認生物「ヒバゴン」にちなんで、西城町の特産物である青ネギの中でも、特に品質の良いものだけを「ヒバゴンネギ」という名前で販売しています。 土耕栽培ならではの、「強い風味」・「棚持ちの良さ」が自慢です。 標高300m台の為、夏場でも高品質な青ネギの出荷が可能です。
食べ方提案	風味を活かして、生のままで薬味として利用できます。 加熱することで、辛みが弱まり、甘みが増し、色々な料理を美味しくします。 また、レシピ集・配布用レシピがあります。
栽培に関する特徴	施設栽培のため、農薬低減・灌水管理が行え、高品質安定出荷が可能です。 部会内で、土壌検査・施肥指導を行っており、「元気な土」で栽培しています。 品質保持の為、一夜予冷を徹底しています。
取扱上の注意点	特になし
その他特記事項	良いネギを消費者に届けるために、どうしても通年出荷ができません。 地元料理グループとネギをより美味しく食べるためのレシピを作成しました。



生産者



圃場



ハウス内のネギの様子



地元料理グループとネギ料理のレシピ開発