

商品提案書

商品名	(ふりがな) しろねぎ きゅうれいしろびじん
	白ネギ 九嶺白美人

■ 提案者名 (ふりがな) ふあーむおおはた
ファームおおはた



■ 提案者住所

呉市

■ 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級・B級	M/L/2L	約300g	2~3本	OPP・ボードン・企画袋
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袋	150袋	1週間	2~3日 (天候による)	自転車配送

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
	30kg	750kg	9t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 1時間 直送・経由便等(具体的な経路)自転車配送	受発注不可日	出荷不可日
	土・日・祝	土・日・祝

セールスポイント	灰ヶ峰の中腹あたりに圃場があり、太陽の光をたくさん浴び、焼の川上流のきれいな水で生育しています。 山風が良く吹き、病気等が発生しにくい環境の中、土づくり等により、農薬をなるべく減らす栽培にこだわっています。
商品の特徴	白ネギ 九嶺白美人の商品名の由来は呉を囲む九つの峰のひとつ灰ヶ峰の中腹あたりで生育していることからですが、標高約300mの高地で栽培しており、寒暖の差が激しく白ネギの甘みが増します。
食べ方提案	ネギま等、肉と一緒に調理すると歯ごたえ・甘味のバランスがより一層感じられます。
栽培に関する特徴	地元牧場の牛糞を活用した土づくりを行い、農薬をできるだけ減らして栽培しています。 広い農地をフル活用し、連作障害の薬剤を使用せず、輪作しています。
取扱上の注意点	通常の冷蔵保管をお願いします。冷蔵であれば1週間程度鮮度を維持できます。
その他特記事項	飲食店や食品スーパーとのお取引を希望します。 広島県産や呉産の他の産品と積極的にコラボしていきたいです。



白ネギの圃場



ファームおおはた



調理の一例(ねぎま)



圃場の後方は、九嶺の1つ「灰ヶ峰」