

商品提案書

商品名	(ふりがな)	じかんぶどう
	慈甘ぶどう	

■ 提案者名 (ふりがな) きくたのうえん
菊田農園

■ 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
赤秀	300g~600g/房	1kg・1.5kg・2kg/箱	2~7房	袋、パック、化粧箱、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
要相談	要相談	7日間	1日~3日	自社委託: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
	200房	6000房	20000房

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり(なし) 収穫~冷蔵までの時間 常温で管理 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

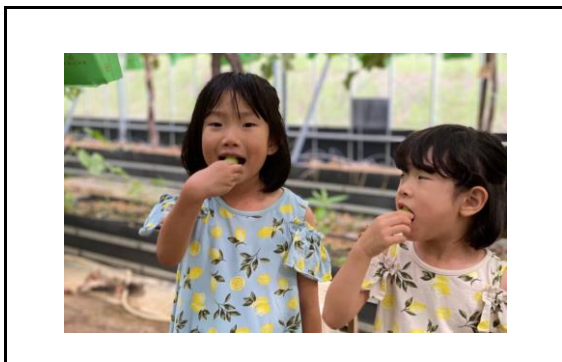
セールスポイント	父の代から20年以上、ピオーネやシャインマスカットなどのぶどうを栽培しています。標高の高い河内町宇山は昼夜の気温差が大きく、ぶどうが甘く育ちます。また、山の清らかな地下水で育てることで、甘いだけでなく瑞々しく芳醇なぶどうになります。常時約20種類以上の多様なぶどうを栽培しています。長年培った栽培ノウハウを活かし、多様な品種を栽培しています。
商品の特徴	甘くて美味しいはもちろん、品種ごとに異なる食感や香りをお楽しみ頂けます。黒・赤・緑の彩り豊かなぶどう詰め合わせは珍しく、贈答用として人気の商品です。『慈甘ぶどう』の名の通り、ぶどうを慈しみながら、甘く実るようじっくり対話しながら育てています。出荷するときは子どもを送り出すような気持ちです。(慈甘ぶどうは商標登録しています)
食べ方提案	冷蔵庫で冷やして食べるのがおすすめです。皮ごと食べられる品種(シャインマスカットやバイオレットキング等)はデザートへのトッピングにもおすすめです。菊田農園直売所の併設のカフェで、ぶどうを使ったジュースやお菓子を提供しています。
栽培に関する特徴	根域制限栽培という、ぶどうの木の周りの土を囲って与える水の量を管理し、生育を適切にコントロールする農法を取り入れることで、天候の影響を受けにくい、安定して美味しいぶどうを育てています。
取扱上の注意点	洗わず枝付きのまま新聞紙でくるみ、冷暗所もしくは冷蔵庫で保管してください。冷暗所で4～7日程度、冷蔵庫で7日～10日程度日持ちします。枝から外して水で洗い、皮のまま冷凍ぶどうにすることも可能です。
その他特記事項	電話以外にネット販売やFAXでの注文に対応しています。菊田農園のある地域の様子や、栽培方法、当園の理念を、多くの方に知っていただき、納得の上で買っていただける形になることを希望します。『慈甘ぶどう』が一つのブランドとして認知されることを期待します。個性的で美味しい多品種のぶどうを、安定してお届けします。



根域制限栽培の様子



菊田農園代表の菊田浩美



皮ごと食べられるぶどうはお子様にも大人気です。



30～40代の女性をターゲットにした華やかなラベルデザインです