

商品提案書

商品名	(ふりがな) さいきながなす
	佐伯長ナス

■ 提案者名 (ふりがな) ひろしまのうぎようきょうどうくみあい さいきちゅうおうちいきほんぶ
 ひろしま農業協同組合 佐伯中央地域本部

■ 提案者住所

廿日市市

■ 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~C	3L~L (30cm程度)	1箱当 5kg	サイズにより異なる 最低18本以上	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
—	5箱	常温3日	3日	自社

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 (市場出荷・加工含む)	/日	/月	/年
	220kg	6,600kg	33,000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 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
	土・日・祝日	土・日・祝日

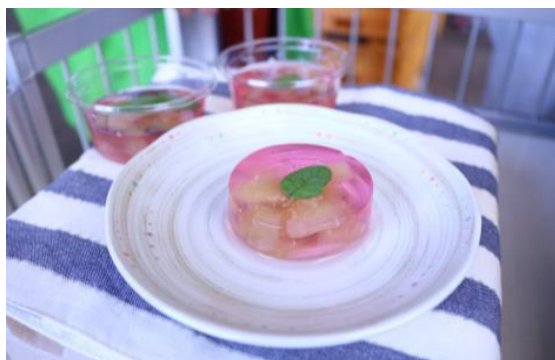
セールスポイント	廿日市市の旧佐伯町は雨が多く、昼と夜の気温差があり長なすの生育条件に合うことから昭和49年より栽培を始めています。 現在はベテランから若手の生産者14戸で丁寧な栽培を心掛け、喜んでもらえる農産物作りを徹底しております。
商品の特徴	廿日市市の中山間部で栽培し「佐伯長ナス」ブランドで販売、ヘタから先端までは30cmを超えずっしりとして実も皮も柔らかいのが特徴です。 最初に咲く花(一番花)からなる実は、特に皮も柔らかく美味です。 1株から3本しか採れないので縁起ものとしてPRしています。
食べ方提案	焼いてよし！煮てよし！揚げてよし！漬けてよし！ 特に焼きナス・天ぷらがおいしいです。 その味に馴染むのでどの食べ方でもおすすめです！
栽培に関する特徴	土壌診断により、適正施肥に努め、こまめな摘葉や枝の整理を行うことで出荷期間の安定出荷を心掛けております。 もちろん栽培履歴の記帳・点検はしております。
取扱上の注意点	冷蔵保存をおすすめします。 ビニール袋の利用や霧吹きでシュッとひと吹きし新聞紙で一本ずつくるみ冷蔵庫へ保存すると良い状態で保存できます。
その他特記事項	果皮の傷つきや曲りの大きい物などの規格外品の対応も可能です。



なすの圃場



取材を受けている生産者



なすゼリー



箱詰めされたナス