

商品提案書

商品名	(ふりがな) たかのおうさまとまと
	高野王様トマト

■ 提案者名 (ふりがな) たかのちょうやさいくみあいとまとぶかい
高野町野菜組合とまと部会

■ 提案者住所
庄原市

■ 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,B,C,D	M~2L (150g~250g)	4kg/ケース	16玉~24玉	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日	3日	委託

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
	2t~6t	60t~180t	360t

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 24時間 車両での輸送	受発注不可日	出荷不可日
	市場出荷のみ対応	市場出荷のみ対応

セールスポイント	庄原市高野町は、県の最北端に位置し、冬はたくさんの雪が降ります。約50年前に市場出荷用のトマト栽培が始まり、高野トマト部会が設立されました。以来、半世紀にわたり栽培技術を磨き、現在は部会員14名で生産しています。 2023年、新たな取組として、「王様トマト」の産地認証を取得しました。県内の夏秋トマト産地としては認証を持つ数少ない産地です。
商品の特徴	「高野王様トマト」がおいしい3つの理由 (1)赤熟もぎり 通常、夏秋トマトは赤く熟れる前の青色状態で収穫しますが、「高野王様トマト」は品種の特性を活かして赤熟もぎりを行います。夏の太陽をたくさん浴びて旨味と栄養が詰まったトマトになっています。 (2)昼夜の寒暖差 標高の高い(500~700m)の農場で生産しており、昼夜の寒暖差がトマトの旨味を引き出しています。 (3)大地の恵み 火山灰由来の肥沃な黒ボク土で栽培しています。黒ボク土は粒子が細かく保水性や保肥力が高い事で野菜作りに適しています。
食べ方提案	サラダ: トマトそのものの甘みと酸味を楽しめます。 BBQ: 網の上で丸ごと焼くと旨味が増します。お肉との相性もバッチリです。 トマト卵炒め: トマトの甘みと酸味が卵のコクと合わせり、シンプルながら絶品です。
栽培に関する特徴	必要な時期に必要な量だけの水と肥料をトマトに与えることができる、養液土耕システムを導入している。 環境にやさしい資源循環型農法を取り入れ、耕畜連携資源循環ブランド「3-R認証」を産地として取得しています。
取扱上の注意点	品質管理: 通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。
その他特記事項	現在、市場((株)TOKA)へ出荷をしています。 県内のスーパーマーケット等でご購入ください。



高野王様トマト



高野町野菜組合とまと部会のメンバー



箱のデザイン



庄原市高野町は、雪深い土地