

(様式第2号)

商品提案書

| | |
|-----|----------------------|
| 商品名 | (ふりがな) かめちゃんトマト あじとく |
| | 亀ちゃんトマト 味特 |

■ 生産者名 (ふりがな) かめだのうえんかぶしきがいしゃ

亀田農園(株)

■ 生産者住所

大崎上島町

■ 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 |
| レギュラー(A) 味特(A) | 16玉・20玉・24玉・28玉・ 32玉・35玉 L・M・M30・S・SS | ケース平均 3.5kg | 16・20・24・28・32・ 35 24・28・30・35・ 40 | 黒トレーパック等 可 |
| ロット数 | 発注上限 | 目安賞味期限 | リードタイム | 配送形態 |
| 3ケース単位 (輸送上のくくり) | 応談 (30ケース程度) | 5日 | 1日(24h) | 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 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 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 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 | 上 中 下 |
| ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ ○ ○ |

| | | | |
|-----|------------|-----|------|
| 収穫量 | /日 | /月 | /年 |
| | 1t(280ケース) | 30t | 180t |

| 物流区分 | 受発注 | |
|-----------------|-------|-------|
| コートチェーン対応 あり | 受発不可日 | 出荷不可日 |
| 収穫～冷蔵までの時間 | なし | 火曜日 |
| 直送・経路便等(具体的な経路) | | |

(様式第2号)

| | |
|----------|--|
| セールスポイント | 国内では珍しい実生で、父子2代30年栽培しています。 土づくにこだわり、作物を健全に管理できるノウハウで、連作障害なし。 レギュラー品も糖度5度以上で通常品より糖度が高いトマトです。 高糖度（8度保障）の特Aは、一度食べて頂ければ必ずリピーターになります。 |
| 商品の特徴 | 実生栽培であることから、昔懐かしいトマトの味です。 国内でも実生で作る所はほとんどありません。 ネーミングは、昔懐かしいトマトを連想していただく意味で「想いでトマト」と 亀ちゃんトマト味特、匠二代の三種類があります。 品種は通常の桃太郎Jですが、栽培の工夫でトマトの力を引き出しています。 |
| 食べ方提案 | おすすめの調理法は、サラダ等生食です。 おすすめの料理は、皮もある程度固く、加熱料理にも向きます。 食べれる所は県内スーパー・スパーク、マックスバリュウ、生協、Aコープ全店 |
| 栽培に関する特徴 | 公的認証：J-GAP圃場認証取得（平成25年） 土づくり：葦や落葉を中心に堆肥を10a当たり毎年5t投入しています。 納豆菌を活用した堆肥の完熟化で、連作障害を回避しています。 栽培方法：標高100mの温暖な地帯で、温室（加温）栽培です。 作物が健全に育つ環境に配慮し、病気も予防中心に、農薬も慣行の50%。 |
| 取扱上の注意点 | 品質管理：通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば1週間程度。（5月～7月） |
| その他特記事項 | 希望する販路は特にありませんが、購入者の情報が得られる形を希望。 当商品は、出来るだけネーミングを含めたパッケージでの販売をお願いし、 お客様の期待を裏切らない、品質第一を目指します。 |

