

商品提案書

商品名	(ふりがな) かるが なす
	狩留家 なす

■生産者名 (ふりがな)とくていひえいりかつどうほうじん えぬぴーおー かるが
 特定非営利活動法人 NPO 狩留家

■生産者住所

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
特上、A、 レギュラーB	LL.L.M	LL500g以上, L500~ 400g, M400~300g, S300以下	LL: 12、L12、 M15	特上: デザイン入り 個包装 レ ギュラー無地包装
		S300g以下		
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	
1ケース単位	10c/s	5日	2日	

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
	30~40c/s	400c/s	1200c/s

物流区分	受発注	
現在コールドチェーン対応はあり 収穫~冷蔵までの時間2時間 ム口才運送引き取り	受発注不可日	出荷不可日
		火・木・土・日

セールスポイント	ストーリー 自然豊かな狩留家で30年間地元の農家で育苗してきた こだわり 淡い緑色でやわらかい 比較優位性 とにかく美味しい、刺身でも好評 差別化要素 クリーミーで大きく皮がやおい
商品の特徴	味 お刺身でもリンゴのような薄甘さ 希少性 長年狩留家だけで育てあげた作物 ネーミング 狩留家なす(狩留家のオリジナル性を強調)
食べ方提案	おすすめの調理法 生塩もみ、ガス直火、揚げる おすすめの料理 お刺身、やきなす、なすステーキ、焼きなす井ぶり 食べることができる場所(飲食店等)
栽培に関する特徴	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”ぼかし”肥料を使用し連作障害も克服している。 栽培方法 3本仕立て 栽培期間中農薬不使用
取扱上の注意点	賞味期限 5日 その他鮮度維持等 保湿袋包装
その他特記事項	ネット販売(宅配対応) 対応可 希望する販路としてレストラン、ホテル、料亭、デパート、高級スーパー、



圃場の収穫前の狩留家なす



NPO狩留家圃場リーダー



焼きなす



写真の説明