

商品提案書

商品名	(ふりがな) えんのうぶろっこりー
	援農ブロッコリー

■生産者名 (ふりがな) えんのうこうたちふあーむ
 有限会社 援農甲立ファーム

■生産者住所
 安芸高田市

■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	M・L・2L	250g~500g	16~24個	品質保持対応の 段ボール箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1箱	応相談	常温3日	1~2日	自社・佐川急便

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
	昨年実績 200kg	4,000kg	

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 1H	受発注不可日	出荷不可日
	無	日曜日

(様式第2号-1(青果物))

セールスポイント	安芸高田市は県内唯一のブロッコリー産地(霧が深いため栽培に適している)秋作は4~5品種を栽培し、安定的にリレー出荷できる体制を作っている特に気温が下がるほど、身が引き締まりコリコリした食感になる
商品の特徴	気温が下がると甘味が増す栽培に適した土壌で作っているため、安定した品質が保てている自社ファーム名をつけて、今後シリーズ化を充実させていく
食べ方提案	温サラダ・シチュー 茎の部分は、炒める・漬物・スープなど利用法が幅広い
栽培に関する特徴	公的認証：なし 土づくり：毎年土壌診断を行い、適正な堆肥を投入している 栽培方法：圃場ローテーションで、病気にならないようにしている
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：常温で3日、冷蔵であれば1週間程度。 できるだけ早めに食べてもらいたい
その他特記事項	飲食店オーダーはできるだけ柔軟に対応します (大きさ・茎の長さ・葉の部分など)



標高200m 霧が深い



生産歴17年の光永です



飲食店オーダーにお応えします

広島県内唯一のブロッコリー産地・安芸高田市の、中身と甘味がぎゅっとなつまった援農ブロッコリー

写真の説明