

商品提案書

| | |
|-----|----------------|
| 商品名 | (ふりがな) むかいのとまと |
| | むかいのトマト |

■ 提案者名 (ふりがな) ゆうげんがいしやせらむかいのうえん
(有)世羅向井農園

■ 提案者住所
世羅町

■ 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 |
| バラ袋入り | S, M, L | 5kg/ケース | 25袋入り | なし袋詰 |
| ロット数 | 発注上限 | 目安賞味期限 | リードタイム | 配送形態 |
| 2ケース単位(輸送のくくり) | 10ケース | 5日 | 1日 | 宅急便 |

| 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 |
|-----|---------|--------|-------|
| | 100kg程度 | 2.5t程度 | 30t程度 |

| 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 一時間 | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | なし | 毎週日曜日 |

| | |
|----------|--|
| セールスポイント | トマトは種まきから、接ぎ木、定植、収穫と最初から最後まで一貫で栽培して15年になります。 レギュラー品も糖度7.5度以上で、糖度の高いおいしいミディトマトです。 |
| 商品の特徴 | 糖度が高く、昔ながらの風味を感じさせるミディトマトです。 年間通じて提供しています。 |
| 食べ方提案 | サラダなど生食をおすすめします。 加熱する場合は、ソースやミネストローネにすると抜群の味と大変好評です。 |
| 栽培に関する特徴 | 酵素や、病気に強い接ぎ木苗をつくり農薬を減らすように努めています。 水耕栽培と養液土耕栽培のハウス8棟で栽培しています。 水を電気分解し、除菌効果のある酸性水と、おいしさの源であるアルカリ水を使い、昔ながらの味と安心・安全を提供します。 |
| 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: 保存状態にもよりますが、冷蔵であれば5日です。 |
| その他特記事項 | ブランドトマトとして、大切に扱っていただける量販店様や百貨店様、レストラン様とのお取引を希望します。 お客様の期待を裏切らない品質第一を目指しています。 |



糖度7.5以上のミディトマトです



栽培を始めて15年になります



水耕栽培で水をしぼり糖度を高め、農薬をできるだけ減らすように努めています