

商品提案書

商品名	(ふりがな) たいようのはくさい
	太陽の白菜

■ 提案者名 (ふりがな) ごうどうがいしやあなふあーむおき

合同会社穴ファームOKI

■ 提案者住所

安芸太田町

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	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	L, M	15kg/ケース	6, 8玉	DB
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ケース	なし	7日	3日	委託 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
	30 C/S	600 C/S	1500 C/S

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 1時間 直送・経由便等(具体的な経路) 委託、宅配～納品	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土曜、日曜

セールスポイント	安芸太田町穴地区は周囲を山に囲まれた自然豊かな場所です。太田川支流の流域にあり地形柄、霜が降りにくいいため外葉が傷みにくく、輸送性に優れます。半分に切ると、徐々に光り輝くオレンジ色に変化し、見た目も華やかです。
商品の特徴	オレンジクインという品種を栽培しています。リコピンより体内に吸収されやすいシスリコピンを含有し、通常の白菜とは異なる色鮮やかなオレンジ色です。青臭さが少ないため食味は良く、甘さがあり、火の通りも早いです。柔らかく歯切れもよいので、サラダにすることもできます。
食べ方提案	生でそのままサラダに。やわらかくて甘いので小さなお子様にも◎味噌汁などの汁物に入れると甘さが増して美味しいです。現在は産直市で販売されており、リピーターがつくほど人気商品となっています。
栽培に関する特徴	前作のとうもろこしの残渣のすき込みと微生物資材を使い土作りをしています。土壌診断に基づいた施肥を行い、環境負荷の少ない栽培を心がけています。化学農薬だけでなく、有機資材や微生物農薬等を使用しています。
取扱上の注意点	冷蔵にて保存してください。
その他特記事項	鮮度保持フィルムでの発送も対応します。



栽培園場



ハクサイを抱えた沖代表



写真の説明



荷姿