

商品提案書

商品名	(ふりがな) ともちゃんちのとまと
	ともちゃんちのとまと

■ 提案者名 (ふりがな) たにもとのうえん

谷本農園

■ 提案者住所

三原市

■ 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
一律	15~35g	3kg/箱	要相談	パック等
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
3kg~	要相談	5日	二日以内に発送	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
	80kg	2.4t	24t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 3時間 宅急便 三原市～納入先	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	父の代から2代にわたり直売で売れるトマトにこだわって栽培しています。 薄皮で果肉の軟らかい品種を栽培しています。 口当たりが良くほどけるような食感です。 お年寄りや子供からの食べやすいと好評です。
商品の特徴	糖度は7度前後で口当たりが良いです。 品種は他ではあまり作っていない「華小町」です。 農園に親しみをもってもらえるよう母の名前からとっています。
食べ方提案	口当たりが良いので生食をおすすめします。 皮残りが少ないので煮込み料理にもオススメです。 JA三原産直市等で購入できます。 エアポートホテル レストランアチェロ等でメニューにお使いいただいています。
栽培に関する特徴	慣行より水の量を絞って糖度を上げていくよう栽培しています。 土の生物性にこだわり各種有用微生物やアミノ酸肥料、カニ柄やセラミックス等で土の力を引き出しています。 今年度からはCO2の施用も行い光合成の促進を図っています。 煙霧機を用いて薄く小まめな病害虫予防につとめています。
取扱上の注意点	皮が柔らかく割れやすいので取り扱いには注意が必要です。 冷蔵で5日程度です。
その他特記事項	電話での宅配注文を承っています。 飲食店等とお取引したいです。 直売所では「入れ歯がなくても食べられる」と言われる薄皮品種です。 子供からのお年寄りまで食べやすいトマトです。



栽培圃場



生産者



トマトとアボガトのサラダ



ロゴ