

商品提案書

商品名	(ふりがな) げんきのんにく
	げんきのんにく

■ 提案者名 (ふりがな) げんきのうえん
げんき農園



■ 提案者住所

■ 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・B・C	S(~4cm) M(4~5cm) L(5~6cm) 2L(6cm ~)	1kg/箱	約20個	箱 or ネット(個包)
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個~	応相談	冷蔵	応相談	自社(県内) 宅急便(応相談)

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

収穫量	/日	/月	/年
	60kg/日	2000kg/6月 2000kg/7月	4000kg

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 約20日乾燥後 貯蔵冷蔵庫へ 直送・経由便等(具体的な経路)自社対応不可時は宅配便等 利用	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土・日・祝

<p>セールスポイント</p>	<p>げんき農園は、株式会社ワードコーポレーションと株式会社元貴が共同経営している農園です。障がい者の就労継続支援A型、B型を運営している事業所として、広島県での農福連携モデルケースとなるべく、障がい者の農業分野での就農や生きがいがづくりへの活用を信条に農業を進めております。 栽培圃場は広島県の中東部に位置する世羅町に160aを有し、選果貯蔵施設も世羅町内にあり、圃場面積は県内でも有数の広さを誇ります。 現在、共同運営の株式会社元貴で+140aの生産拠点を追加し合計300aの生産圃場で生産をしています。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>一粒一粒が大きく、肉質がしまっており、栄養がぎっしりと詰まっています。にんにくのもつ独特な風味と甘みがしっかりと感じられます。 広島を元気にしたい気持ちから、共同運営の株式会社元貴の『元貴(げんき)』と元気をかけネーミングしました。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>和食にはあまり使われない食材ですが、鶏肉や大根と煮込むと出汁がなくても風味豊かに仕上がります。 体調不良や元気の欲しい時にスライスして顆粒出汁や、中華スープの素に入れるだけで、簡単においしいスープになります。 抗酸化力も高いので、アンチエイジングにも期待できる食材です。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>減農薬、農薬不使用での栽培を目標に土づくりに力を入れています。 土には酵素を取り入れており、地元の堆肥を使用しております。 地域の特性を生かし、自然に順応した栽培方法を目指し、圃場数か所で農薬不使用での栽培に取り組んでおります。 有機やGAPの取得に向けても整備を進めております。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質保管: 日陰で風通しの良いところが理想とされていますが、冷蔵庫や冷凍庫での保管も可能です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>脇役の食材ではなく、主役となれる「にんにく」を目指し、栽培方法にこだわり常に新しいことにチャレンジしております。 香りや味がマイルドで、食べやすいのが特徴です。にんにくを使用した商品開発もおすすめしております。 販売計画として、HP、フェイスブック、インスタグラム等のSNSも活用しEC販売も構築予定です。 ご希望の納品形態(房分けや、皮剥ぎ等)に対応できます。ご相談ください。</p>



生産圃場 300a の一部



初収穫！ 統括管理責任者 林武彦



調理例: にんにく丸ごと蒸し にんにくスープ 等



ラベル