

商品提案書

商品名	(ふりがな) えたじま きゅうり
	江田島きゅうり

■提案者名 (ふりがな) えたじまやさいしゅっかくみあい

江田島野菜出荷組合

■提案者住所

江田島市

■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(本)	包装形態
A・B・C	A・・・2L・L・M・S B・・・L・M・S C・・・L・M	1箱5キロ以上	2L・36-39 L・43-46 M・52-56 S・62-66	鮮度袋に入っている
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
30ケース(応相談)	市場への供給が不足しない程度	3日(夏は2日)	36時間以内	自社委託: 個人業者宅配便

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	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
	2.1トン/420ケース	63トン/12600ケース	600トン

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	日曜日(その他市場が休みの日)	発注不可日の前日

セールスポイント	<p>広島県内1位の生産量を誇る産地で、20代～70代の人が一丸となって生産に取り組んでいます。</p> <p>各きゅうり農家が切磋琢磨し、産地全体で品質向上・収量増加に向けて取り組んでいます。</p> <p>きゅうりをとったその日に出荷するため、鮮度には自信があり、きゅうりのみずみずしさや歯ごたえを落とさず、提供します。</p> <p>県内最大の産地の強みを生かし、県内消費については、鮮度と供給量の両立ができます。</p>
商品の特徴	<p>きゅうり特有の青くさも少なく、一般的に苦いといわれるへたまで食べることができます。</p> <p>個販出荷ではなく共販出荷が主たるものであるため、供給量の安定感については、自信があります。</p>
食べ方提案	<p>きゅうりを水洗いし、いぼをとっていきこ味噌をつけて歯ごたえを楽しんでください。青臭さに敏感なお子様にも向いております。</p> <p>生食に近い形で、みずみずしさや歯ごたえを活かす調理法がおすすめですが、漬物にしても美味しいです。</p> <p>基本的に市場やスーパーに卸しています。</p>
栽培に関する特徴	<p>化成肥料の量は極力少なくし、堆肥を主体として行っており、連作障害を防ぐため、カボチャの苗に接ぎ木をして、栽培しています。</p> <p>温室ハウスの中で栽培し、年2作(春作・秋作)栽培しております。</p>
取扱上の注意点	<p>夏は冷蔵庫で保存してください。</p> <p>2～3日です。</p>
その他特記事項	<p>現在もネット販売を行っています(JAタウン)。</p> <p>できれば、江田島きゅうりのPRを合わせてやっていただけると幸いです。</p> <p>なるべくパッケージでの販売をお願いします。</p>



きゅうり圃場写真



きゅうり生産者



きゅうりのちゅるちゅる(国際大学との共同開発)



きゅうり生産者