

商品提案書

商品名	(ふりがな) おのみちばばいや
	尾道パイヤ

■ 提案者名 (ふりがな) おのみちばばいや
尾道パイヤ



■ 提案者住所

尾道市

■ 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	包装形態
A	S/M/L/2L	4kg/ケース	S:8個、M:7個 L:6個、2L:5個	発砲ネット
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	30ケース	5日	1日	自社 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	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
△	△	△	△	△	△	x	x	x	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△

収穫量	/日	/月	/年
	100kg/週	300kg	6t

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 3時間 自社直送・宅急便(尾道市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週土日

セールスポイント	地域活性化のチャレンジとして、休耕田を活用した栽培で2015年に初収穫。現在は尾道市因島町でのハウス栽培です。栽培期間中、農薬不使用。温暖地域からの輸送でないため、輸送コストが低く、成分・鮮度が保てます。他の野菜にはないパパイン酵素で、体が喜びます。
商品の特徴	クセが少なく淡白で新しい食感が楽しめ、いろんな料理で活躍。温暖でない地域で栽培する所は少なく、飲食店などに喜ばれています。尾道市の地域活性を目指し、全国に広めたいという思いを込めて「尾道パパイヤ」と名付けました。
食べ方提案	サラダは、コリコリとした食感で、栄養をそのままいただけます。千切りがオススメ。その他、炒め物、漬物なども人気です。また、パパイン酵素があるため、お肉を柔らかくしてくれるため、ジャガイモの代わりにしたカレーや煮物もオススメです。現在、常時販売しているのは「道の駅クロスロードみつぎ」、スーパー、産直市などです。飲食店にも納品しています。
栽培に関する特徴	因島の温かい気候を利用してハウス栽培しています。ハウスで栽培することで長い期間の収穫を可能としています。皮まで安心して食べられるパパイヤを作っています。
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:保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。 新聞紙に包み、冷蔵いただくことより鮮度が保てます。
その他特記事項	お取り寄せにつきましては、ホームページの取り寄せフォームより申請ください。 http://onomichipapaya.com 尾道パパイヤとして扱っていただける、地域の飲食店さま、小売店さまの他、パパイン酵素などの栄養素に興味のある製薬会社さま、食品メーカーさまを希望します。 新たな産業となるよう、チャレンジを続けていきます。



ハウス内いっばいに育ったパパイヤ



1本の樹からこんなにたくさんのお実。



サラダ・炒め物・漬物・煮物、なんでもイケます！



尾道市北、自然豊かな「みつぎ町」
休耕田を活かし、想いを込めて作りました。
尾道パパイヤイメージ。