

商品提案書

商品名	(ふりがな)	ゆうきにんじん
	有機にんじん	

■生産者名 (ふりがな) たらおかゆうきじょうぞうかぶしきがいしゃ あぐりじぎょうほんぶ
寺岡有機醸造株式会社 アグリ事業本部

■生産者住所
世羅郡世羅町



■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

出荷価格(税込)	出荷価格(税込)	送料

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
		10kg	バラ	
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	100kg/週	納品後5日間	D+2	自社委託: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
	500kg	15t	60t

物流区分	受発注	
	コールドチェーン対応有り	受発不可日
日曜日		基本的には年中可能 (年末年始は要相談)

セールスポイント	広島県内において最大規模の作付けを行う農家の一つであると自負しています。圃場の特性を活かした、にんじん本来の味が楽しめます。土のチカラがダイレクトに伝わる根物、土物野菜は本当に美味しいです。
商品の特徴	標高400mで栽培され寒さにあたることで、特に冬場に糖度を増します。まるで柿を食べているかのような甘さが特徴です。食味の良いベータ312という品種を使用しています。
食べ方提案	キンピラ、ポタージュ 炒め物、煮物 茹でてバターをつけてにんじんの本来の美味しさをお楽しみください。
栽培に関する特徴	夏場に土壤消毒をすることで草を抑える努力をしています。生育安定のため人の手で草取りをしています。 有機JAS
取扱上の注意点	
その他特記事項	



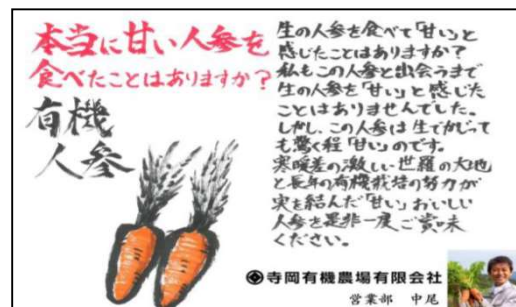
にんじん収穫したて



草取り作業



牛肉料理につき合わせ



手書きPOP