

商品提案書

商品名	(ふりがな) おたからとまと
	お宝とまと

■ 提案者名 (ふりがな)

倉橋町施設野菜生産組合

■ 提案者住所

呉市

■ 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 B C	2S/S/M/L/ 2L/3L/4L	4kg/ケース	2S:42個, S:35個, M:28~30個, L:24個 2L:20個 3L:15個	段ボール
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 (輸送上のくくり)	応相談	3日程度	3日	委託

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
	2~3t/日	60t	413t

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 24時間 直送・経路便等(具体的な経路)車両での輸送	受発注不可日	出荷不可日
	市場出荷のみ対応	市場出荷のみ対応

セールスポイント	倉橋町にはトマト栽培に適した土壌(真砂土)、気候があります。恵まれた環境を生かし、自作のぼかし肥料(有機肥料)を主体とした栽培を行っています。樹に成った状態で完熟させる「樹上完熟」のため、濃厚な味が特徴。糖度と酸度のバランスを意識し、定期的な糖度調査も実施しています。若手後継者によるデータ分析と熟練者の融合で新しい取組みにも積極的。
商品の特徴	甘みと酸味の絶妙なバランスを意識した栽培法を行っています。水を控えることにより実のしまりが良いトマトが育ちます。糖度は、6.5以上。「ハウス桃太郎」という栽培の難しいトマトを35年以上、品種固定しています。また「お宝とまと」は平成16年に商標登録を取得しました。エコファーマーに準じた栽培の経験があり、低農薬栽培に務めています。
食べ方提案	さっと丸洗いし、まるごとかぶりついて食べるのが、一番のおすすめです。皮が柔らかいので、皮をむかずに切って、サラダでおいしく食べられます。また、味わいが濃厚なので、無水カレーなど、トマトの旨味を十分に生かしたメニューに利用しても、ひと味違った印象深い味わいのカレーになります。
栽培に関する特徴	実のしまりが良いトマトとするため、極力、水を控えて栽培しています。環境モニタリング機器を導入し、的確な栽培管理をしています。エコファーマーに準じた栽培の経験があり、低農薬栽培に務めています。自作のぼかし肥料(有機肥料)を主体とし、低肥料での栽培を行っています。
取扱上の注意点	冷蔵庫に保存をして、なるべく早くお召し上がりください。 賞味期限は適切に保存をした場合、3日程度。
その他特記事項	現在、市場((株)TOKA)へのみ出荷をしています。 広島県内のスーパーマーケット等でご購入いただければと思います。



圃場内での定期巡回



品質維持の定期的な目合わせ



生でも調理でもお楽しみください



お宝トマトのキャラクター