

# 商品提案書

|     |                |
|-----|----------------|
| 商品名 | (ふりがな) すい~とれたす |
|     | すい~とれたす        |

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃモスファームすずなり  
株式会社モスファームすずなり

■ 提案者住所

安芸高田市

■ 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     |
| レギュラー  | 400gUP | 8~10kg/ケース | 10~18玉 | オリコン     |
| 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ケース単位 | 100ケース | 3日         | 1週間    | コールドチェーン |

| 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   |
|                  |    |    |    | ○  | ○  | ○  | ○  | ○  | ○   | ○   | ○   |

| 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   |
|         |    |    |    | ○  | ○  | ○  | ○  | ○  | ○   | ○   | ○   |

| 収穫量 | /日    | /月  | /年   |
|-----|-------|-----|------|
|     | 90ケース | 25t | 360t |

| 物流区分   | 受発注    |           |
|--|--------|-----------|
| コールドチェーン対応 あり<br>収穫~冷蔵までの時間:15分<br>直送・経路便等(具体的な経路):ご相談ください | 受発注不可日 | 出荷不可日     |
|  | 毎週日曜   | 毎週日曜、年末年始 |

|          |   |
|----------|---|
| セールスポイント | 安芸高田市の山間部の気候を生かした中国・四国地方では類を見ない初夏～秋作(8月を除く)栽培です。出荷場の目の前に畑を構え、収穫後すぐに真空予冷、そのまま冷蔵庫内に保存し冷蔵設備を完備したトラックにて運びます。畑でとれたままのおいしさをそのままお客様にお届けするために常に全力を尽くしております。 |
| 商品の特徴    | 山間の寒暖差のある気候を生かしたレタス本来の味の強いレタスです。有機肥料を主に使い苦みの少ない味わいになっております。県内で産地が少なかった時期に作るため、今まで他県産地のレタスを仕入れていた時期に県内産のものを使うことができます。                                |
| 食べ方提案    | レタス本来の味がお楽しみいただける生食を推奨しております。また、チャーハンなどの炒め物、鍋の具材のような加熱調理をしても味付けに負けない存在感のある味をお楽しみいただくことができます。  |
| 栽培に関する特徴 | 有機質窒素を配合した自社ブランドの肥料を中心に使うことで苦みが少なくレタス本来の味が強いレタスになります。   |
| 取扱上の注意点  | 品質管理: 通常の冷蔵での管理をお願いします。<br>賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば1週間程度。<br>その他、鮮度維持等   |
| その他特記事項  | 「おいしさを求めて」を合言葉にすべてのお客様においしいと言ってもらえるようなレタスを作るため日々奮闘しております。   |



定植後、水撒き



従業員一同



収穫の様子



SUZUNARI company

会社ロゴマーク