

商品提案書

商品名	(ふりがな) げいなん ぴんきー
	芸南 ピンキー

■ 提案者名 (ふりがな) ひろしまのうぎょうきょうどうくみあい げいなんちいきほんぶ
ひろしま農業協同組合 芸南地域本部

■ 提案者住所
東広島市

■ 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	包装形態
A品	L・M	130g/パック	20入	ダンボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース	応談	5日	2日	委託業者

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
	400パック	2,000パック	20,000パック

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
コールドチェーン対応 あり 収穫～貯蔵までの時間 1日	土・日・祝祭日	毎週土・日・祝祭日

セールスポイント	ミニトマトは味は良いんだけど、皮が固くて口に残る・・・ 「ピンキー」はそんな不満に お答えしました！ 薄皮なのに裂皮しにくく、輸送性・店持ちもいいんです☆ 糖度は、9～10度内外で従来品種と大差ありませんが、従来のミニトマトよりも酸味・甘味のバランス良く、食味・食感も糖度の高い大玉トマトに近いです
商品の特徴	サクランボのような光沢のある桃色系の色で糖度が高く、皮が薄くて口当たりがよく、食べたあと皮が残りにくいのでお子様や高齢者でも食べやすいです。 ネーミングは、一説によると「ピンキーとキラーズ」からとったと言われています。 施肥量と保水管理が一般のミニトマトに比べて難しいため、生産者は絶えずトマトの状態を見ながら施肥量を調整し、保水管理を行っており、その作業により甘さと酸味のバランスが良いものを提供しています。
食べ方提案	まず生のままで、甘味と爽やかな酸味をじっくり味わってみてください。 爽やかな酸味を生かして、サラダにするのも、おすすめです。 冷蔵庫で冷やすと、甘味が増して美味しいです。 他の夏野菜と一緒にピザにしたり、流行りのドライトマトにしたり、オリーブオイルに漬けてみてもいいかもしれません。 いろんな食べ方ができるので、色々試して発見するのも面白いですね。
栽培に関する特徴	土づくりとしては、堆肥を中心に土づくりをしています。 圃場につきましては、南部の温暖な気候を活かし、ハウス栽培を行っております。 栽培においては、脇芽の処理は随時早い段階からおこないます。
取扱上の注意点	商品管理・・・通常冷蔵の保存をお願い致します。 賞味期限・・・保存状態によりますが、冷蔵であれば5日です。
その他特記事項	安心・安全をモットーに消費者の心に残る商品を提供します。

