

商品提案書

商品名	(ふりがな)	くうちゅうとまと
	空宙トマト	

■ 提案者名 (ふりがな) うえのえんげい
(有)上野園芸

■ 提案者住所

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	ミニ:千果、イエローミニ、 アイコ、プチぶよ	千果・イエローミニ・アイコ:1kg プチぶよ:360g以上	千果・イエローミニ・アイコ:1kg プチぶよ: 1粒10g以上×36粒	箱 プチぶよ:ゆりかごトレ
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箱～	収量に準ずる	出荷後3日程度	2日前後	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
				○	○	○	○	○		○	○

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
	20kg	400kg	3t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 3時間 直送・経由便等(具体的な経路) 農場～作業場～直送	受発注不可日	出荷不可日
		日

セールスポイント	宙に浮かべて40年。独自開発の、ハウス上部の暖気を利用した水耕栽培、『空宙栽培方式』で、甘み、酸味のバランスの良いこだわりのトマトを育てています。空宙トマトを食べたらくせになる、今までトマトを食べられなかった子が食べられるようになった、などうれしい言葉をお客様からいただき、まとめ買いをされる方も多いです。
商品の特徴	長年の経験によって水分量を細かに調節することで、甘みと酸味、コクのバランスを追求しています。また、青いうちに出荷するのではなく、しっかりと色づくまで熟すのを待ってから収穫しており、栄養や味の乗りも重視しています。ハウス上部の空間を利用し、空に浮かぶようにトマトを育てていることから『空宙トマト』と名付けています。
食べ方提案	どの品種も是非そのまま生食で味わってみてください。千果、イエローミミは、丸かじりや、カットしてサラダに、お弁当に。アイコは、丸かじりでも美味しいですが、グリルやソース、スープなど加熱調理にもよく合います。プチぷよは、皮が薄く食感が良いので、丸かじりで子供のおやつや食後のデザートに向いています。
栽培に関する特徴	空宙トマトは農家のノウハウを詰め込み、上野園芸が開発した水耕栽培方式『空宙栽培方式』で育てています。空宙栽培方式では、トマトの根を空間に配置して水分ストレスを強くし、原産地南米アンデス山脈の環境に近づけて、トマト本来の味を引き出せるようにしています。また、根が地面から離れていることで土からの病気や害虫に侵されることが少なく、農薬の使用量を大幅に減らすことができます。每期ごとに農薬などを見直し、現在広島県地域慣行レベルと比較し節減対象農薬9割以上減で栽培しています。
取扱上の注意点	しっかりと色づくまで待ってから収穫、パッキングしています。トマトを一番美味しい状態ですぐに食べていただきたいので、早めにお召し上がりください。
その他特記事項	収穫量は多くありませんが、品質にこだわってトマトを丁寧育てています。空宙トマトのブランドとしての価値を評価していただける方とのお取引を希望します。 取扱品種: 千果、イエローミミ、アイコ、プチぷよ ネット販売: https://uenoengei.stores.jp 取扱店舗: とれたて元気市広島店、とれたて元気市となりの農家店 エブリイ楠木店、Aコープファーマーズみやうち、 無印良品広島アルパーク ※プチぷよは商品の特性上、直売(ネット販売含む)のみの取り扱いとなっております



空宙栽培方式の様子



トマトに最適な環境を日々研究しています



そのまま生食で味わってみてください



色々な品種を育てています