

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんくれさんにんにく
	広島県呉産にんにく

■ 提案者名 (ふりがな) かわおひろし
河尾 宏

■ 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
規定なし	M (φ4~5cm)	65~85g	1	ニンクネット
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
100個/1ロット	5ロット/週	2か月	5日	自社宅急便

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
	200	2000	10000

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり・なし 収穫～貯蔵までの時間 3週間(乾燥期間も含めて) 直送・経由便等(具体的な経路) 自己車両か宅急便	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	圃場は標高300mあたりの冷涼地にあり、日照も十分あり環境は申し分ありません。9月の末に植え、約9ヵ月をかけてゆっくり育てたニンニクです。土づくりにこだわって栽培しているため、食味と玉太りの良いニンニクが自慢です。
商品の特徴	食味は、えぐみを抑えた上質なニンニクの風味です。暖地系のホワイトニンニクを育てており、青森などで育てられる寒地系と比べるとマイルドな味わいが特徴です。 また、白く美しい、姿の良い形にもこだわっています。 70g以上の良品については名称「広島県産にんにく絹香」として販売しています。
食べ方提案	どう食べても美味しいのですが、おすすめはローストにんにく。小房に分けたものをアルミホイルで包み、オーブントースターで焼く10～15分焼くと甘味が増し、まるで栗のようです。 ラーメンに使ったり、チップにしてステーキにのせたり、オイルに漬けてガーリックオイルとして楽しんでも。様々にお使いいただければと思います。
栽培に関する特徴	毎年7～8月に全農推奨の堆肥を10aあたり約2tを投入し、肥料も有機質成分の高いものを使用しています。 収穫後、天日干しを行い、その後、乾燥施設にて約1か月乾燥(テンパリング方式)することで長期間保存における製品の劣化を抑える対策をしています。
取扱上の注意点	長期保存をする場合は、冷蔵施設において管理をお願いします。マイナス2度、湿度60%で管理すれば、翌年の春まで製品の劣化を遅らせることができます。
その他特記事項	L、LLサイズの良品においては、ブランドニンニクとして取り扱っていただける量販店様並びに百貨店様やアンテナショップでの取り扱いを希望します。LLサイズは100gを超え、玉ねぎクラスの大きさになります。



乾燥施設



ひろっさん農園 河尾宏



にんにくのロースト



十分に乾燥させ保存性を高めた状態で出荷しています