

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せとうちけーる
	瀬戸内ケール

■ 提案者名 (ふりがな) しぜんのうえん おーぐるーん かとうたかあき  
 自然農園「ALLGREEN」 加藤貴昭

■ 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
レギュラー	30cm×25cm	1ケース 2.5kg	5袋(500g) / 25袋(100g)	鮮度保持袋
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	6ケース	5日	1日	ヤマト運輸

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
	25kg	750kg	9t

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 2時間 直送・経由便等(具体的な経路) 「ヤマト運輸西条インター営業所」から発送	なし	なし

<p>セールスポイント</p>	<p>栄養豊富な事から「野菜の王様」と呼ばれるケールを、有機肥料100%(栽培期間中、化学農薬不使用、化学肥料不使用、除草剤不使用)で、じっくり丁寧に栽培しています。肥料には全て広島県産の資材(牡蠣殻石灰、広島和牛堆肥、西条酒の酒粕)を使用。ケールの苦いイメージを払しょくする、子供さんでも食べやすい、美味しく栄養抜群の野菜です。6/27放送の「マツコの知らない世界」の広島お好み焼き特集では、瀬戸内ケールを使用したお好み焼きが紹介され、高い評価をいただきました。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>有機肥料100%で育ったケールは、味わいが濃く、苦みが抑えられ、生のサラダで食べやすいのが特徴です。国内でもケールの周年栽培を行っている農家は稀です。 当農園では、広島県の豊かな山海の栄養を含む肥料で育てている事から、「瀬戸内ケール」というネーミングで販売しています。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>生でサラダで食べるなら、レモンやオリーブオイルとの相性が抜群です。キャベツの原種でもあるケールは、キャベツと同じような活用の仕方が可能で、お好み焼き・餃子・ロールキャベツ・パスタなど、様々な料理の仕方を楽しめます。現在、無印良品、産婦人科医院、薬局、産直市、野菜セレクトショップなどで販売していただいています。お取り扱いいただいている飲食店は、肉割烹「まさ菘」様、「肉玉」東京総本店/広島店様、「ふれきしい」様、「フレスコサンドカフェ」様などです。加工品では、「カクイチ横丁」様で、ケールを使用した餃子・無添加スープを販売していただいています。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>有機肥料100%(栽培期間中化学農薬不使用、化学肥料不使用、除草剤不使用)で、じっくり丁寧に栽培しています。肥料には全て広島県産の資材(牡蠣殻石灰、広島和牛堆肥、西条酒の酒粕)を使用。ハウスと露地栽培を組み合わせることで、ほぼ周年出荷を可能にしています。生分解マルチの使用や、緑肥・米ぬか・もみ殻を使った土作りを行い、自然環境に負担をかけない栽培に取り組んでいます。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理: 冷蔵庫の野菜室・保冷庫での保存を推奨します。 賞味期限: 保冷されていれば約5日間。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>「瀬戸内ケール」をブランドケールとして大切に扱って下さる量販店様/百貨店様、ご活用いただける飲食店様とのお取引を希望致します。</p>



ハウス栽培圃場



食べた方が”感動する味”を追求しています。



瀬戸内ケールと牡蠣の餃子(「カクイチ横丁」コラボ)



「瀬戸内ケール」ポップ