

商品提案書

商品名	(ふりがな) ふるえいちじく
	古江いちじく

■ 提案者名 (ふりがな) ふるえいちじくしゅっかくみあい
古江いちじく出荷組合

■ 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
秀・優	約5cm×7cm	80~200g/1個 約2.5kg/箱	約20~70個	段ボール箱
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~	市場出荷のみ	2日	半日	自社 委託:業者 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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
								○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	100kg	2,600kg	8,000kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 収穫~貯蔵までの時間 収穫後すぐに出荷 直送・経由便等(具体的な経路) 古江市~出荷先	受発注不可日	出荷不可日
	収穫時期以外	収穫時期以外

セールスポイント	広島市西区古江、高須、田方地区でのみ生産される、希少なイチジクです。現在、生産者は約30名。古江地区の南斜面で栽培されているため、太陽の光をさんさんと受け、糖度の高い果実に育ちます。糖度は高いもので約18度になります。品種は、早生日本種(蓬萊柿)です。
商品の特徴	栽培はとても古くから行われており、江戸末期には商品として販売されていました。100年以上前から生産されている、歴史の古い果物です。果皮が薄いため、皮を剥くことなく、そのまま食す事が出来るのも特徴です。樹上で熟してから収穫するため、味わいがとても濃く、糖度も高く、まるでジャムのようにも感じます。深夜、早朝より収穫を行い、収穫したその日のうちに量販店等で販売されています。
食べ方提案	生食が一番で、果皮ごと食べられます。 ケーキ・タルトなどお菓子の材料にも喜ばれています。 ジャム、コンポート等の加工品の材料としても適しています。
栽培に関する特徴	圃場は瀬戸内海への南向きの斜面にあり、日当たりが良い条件にあります。潮風があたるため、ミネラル分が豊富で、美味しいイチジクができるといわれています。 葉に光が十分に当たるよう、剪定を行い、果実の高い品質を維持しています。雨対策として、一部果実の上に傘を取り付けて雨よけ栽培を行っています。収穫は早朝、午前2時より行い、中央市場の午前6時の競りに間に合わせて鮮度を保っています。
取扱上の注意点	果皮も薄く、完熟してから出荷するため、とてもデリケートなイチジクです。過熱になるのが早いので、すぐに召し上がることをお勧めいたします。
その他特記事項	「古江いちじく」は、長時間の運送には耐えられないため、これまで県外へはほとんど出回らず、知る人ぞ知る果物でした。 今後、傷のあるものは、生食の果物としてだけでなく、地ビールの材料として使用するなど、加工品の原料として活用したり、様々な取組に挑戦していければと思います。



イチジクの樹



出荷組合長



果皮が薄く、割れが入った時が食べ頃のサインです



古江いちじく出荷箱、ラベル