

商品提案書

商品名	(ふりがな)	かんおんねぎ
	観音ネギ	

■ 提案者名 (ふりがな)

観音ネギ出荷組合

■ 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
A品	L	10束 1kg	100g 束10入り	結束テープで包装 後新聞紙で梱包
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1kg × 5束 (※上記以外は要相談)	※要相談	2 ~ 3日	1~2日	自社・JA広島市

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
	200kg	2t	24t

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 2 時間	受発注不可日	出荷不可日
直送・経由便等(具体的な経路) 直送(観音→市場・JA広島市)	休市日(日・祭日)	毎週 火・土(市場)

セールスポイント	葉ネギの王様と言われる九条ネギを京都から種を持ち帰りその後、観音地区特有の土壌をもとに改良を重ねられ、口当たりと香りだけでなく風味のやさしい品質となり、京都に負けず劣らずの観音地区で作られたネギができました。広島県産応援登録制度に登録されることで、明治初期から続く、観音ネギのブランドを守るだけでなく消費者にも愛され、美味しいと言われ続けるネギの提供をしていきます。
商品の特長	観音地区にて作られる観音ネギの土地は、太田川の砂が蓄積され肥沃でネギ栽培に適しております。一般流通のネギより白色部分がやや多く、香りや風味そして食べやすく柔らかい歯ごたえが特徴であり、ネギの風味や触感を楽しむだけでなく、料理に彩りと食欲をそそる香りも逸品です。
食べ方提案	ネギ焼き・すき焼き・お好み焼きの具・餃子・サラダに最適であり、そして鍋物やうどんの薬味としても定番です。柔らかいネギとして美味しく食べられ、香りが強くや、味の濃いハンバーグなどの肉料理とは相性抜群です。また冷奴に添えるなど様々な食べ方を楽しめます。
栽培に関する特徴	観音ネギは、酸性土壌が苦手のため石灰資材を施し、品質の良いネギを多収するため堆肥などの有機物を施します。高温・低温によく耐え乾燥にも強い反面、土壌の多湿には弱いので排水対策には十分気をつけて栽培しています。
取扱上の注意点	農作業の1つ1つを丁寧にきれいにすることを心掛け、葉先・葉折れのないように収穫し荷造りしています。また、鮮度を保つために気温の低い時間帯に収穫し、不良品は絶対に入れない・出さないように検品・検収を徹底しています。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ①排水対策(深く耕し排水の良い畑を作る) ②種まき・定植のタイミングを間違わないようにする ③後継者育成 ④天気予報の確認(毎年が1年生・天気も毎年変わる) ⑤健康管理と農作業管理の徹底 ⑥計画的な栽培計画と時間管理 ⑦早期発見・早期防除の徹底



土壌の多湿に弱いため排水対策を気をつけています！



全ての作業を丁寧に栽培しています！(写真:竹内さん)



特有の香りや風味をお楽しみください！(オタワコース提供)



特有の香りや風味があり、お肉と相性抜群です！