

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんみんねぎ
	広島県民ねぎ

■ 提案者名 (ふりがな)

ドーセンファーム

■ 提案者住所

呉市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	10kgあたり出荷価格(税抜)	送料(広島市内)

市場平均価格	10kgあたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
-	M~2L	10kg	M: 直径約1.5cm L: 直径約2.0cm 2L: 直径約2.5cm ※天候によって異なります	DB
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10kg/1ケース	30-40ケース	冷蔵庫保存1週間	2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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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	/週	/月	/年
	1,000kg(1ﾄﾝ)	4,000kg(4ﾄﾝ)	48,000kg(48ﾄﾝ)

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり・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)	受発注不可日	出荷不可日
	要相談	要相談

セールスポイント	広島県の食と関連の深い「青ねぎ」年間通して広島県産の「ねぎ」を供給できるようにしたいと思い、生産体制の見直しの取り組みを行いました。 「広島県民ねぎ」は、広島県産畜産堆肥をもとに、耕畜連携の圃場で作る、広島県民による広島県民のための「青ねぎ」です。 青ねぎそのものだけでなく、県内加工事業者とも連携し、「カット青ねぎ」の販売も行っております。 新たな広島県の産品として認知拡大と地産地消の推進に努めます。
商品の特徴	広島県産畜産(牛糞)堆肥を使用し、循環型の農業に取り組みながら、耕畜連携の圃場で作られた土耕栽培の「安心・安全」な「青ねぎ」の栽培、安定出荷に取り組んでいます。 地産地消だからできる鮮度抜群の「青ねぎ」の食感と美味しさを楽しめる商品です。
食べ方提案	お好み焼き、みそ汁等なんにでも使える万能野菜です。 量販店でのカット青ねぎとして一部カット業者を通じ原料を納品しています。
栽培に関する特徴	広島県産の牛糞堆肥を使用し、土づくりにこだわっています。苗の段階から機械化、定植も機械を使用、収穫・草取り以外は機械を使用し作業効率を上げ、人件費を削減し、安定供給に努めています。 収穫・調整等は、福祉と連携し、「農福連携」を構築しています。
取扱上の注意点	要冷蔵。収穫、調整後は冷蔵庫へ予冷し、冷蔵のトラックを使用しコールドチェーンに努めます。
その他特記事項	1年に何度か、「ねぎ」が大きくなる時季があり、M~L品の確保が難しい場合がありますが、周年安定的な出荷を心がけています。 量販店、飲食店への販売を希望しています。そして最終的には、消費者の方が食べた時、おいしいと感じてもらえるように努めていきます。



ほ場画像



生産者:中谷 道宣



お好み焼き等々



ブランドにするためのロゴデザイン