

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひばごんのかんじめほうれんそう
	ヒバゴンの寒じめほうれんそう

■生産者名 (ふりがな) さいじょうちょうやさいせいさんきょうぎかいひばごんねぎぶかい

西城町野菜生産協議会 ヒバゴンネギ部会

■生産者住所

庄原市

■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品のみ	L~2L	220g	20束	フィルム
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応談	応談	-	3日~4日	委託業者 宅配便

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束~1,600束	8,000束	30000束

物流区分 コールドチェーン対応 あり	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
	土曜・日曜	月曜・水曜日以外

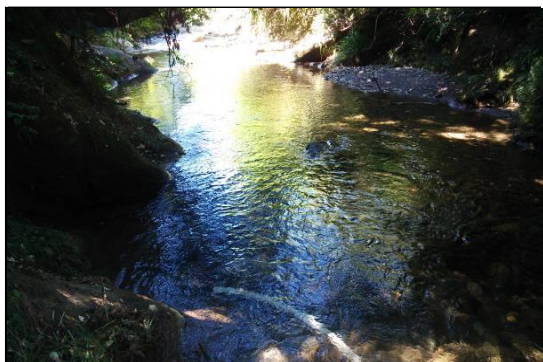
セールスポイント	庄原市西城町は、中国山地のほぼ中央に位置し、標高が高く冬場の気温が氷点下になります。そのため、寒締めほうれん草の栽培に適した産地です。
商品の特徴	糖度が高く、ほうれん草特有の青臭さが少ないので食べやすい。葉は肉厚で濃い緑色をしており食欲をそそります。また、ハウス栽培なので葉の傷みが少なくきれいな姿をしています。
食べ方提案	普通のほうれん草と同じ食べ方で、美味しくいただけます。味が濃く、えぐみも少ないので、生のままサラダなどにしてもおいしいです。
栽培に関する特徴	11月中盤からは、最低気温が氷点下になる日が増えていきます。そのため、12月の出荷までに、ゆっくりとじっくり寒締めに仕上げていきます。
取扱上の注意点	特になし
その他特記事項	寒締めほうれん草は、「寒締め」という特殊な栽培方法で栽培されたほうれん草です。そのため、一般的なほうれん草と同じような形状をしています。「縮みほうれん草」と混同されることがよくありますが、縮みほうれん草はそもそも、品種から違いますのでご注意ください。形状の特徴は、「縮み」ではなく、「葉肉の厚さ」です。



圃場(夏場)



生産者



灌水に利用している八鳥川(江の川の源流)

