

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) なかはらふぁーむのほうれんそう
	中原ファームのほうれん草

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃなかはらふぁーむ

株式会社中原ファーム

■ 提案者住所

北広島町

■ 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	3L,2L,L	200g	25束/ケース	段ボール
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~	600kg/日	7日(冷蔵)	宅急便利用 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	/日	/月	/年
	500kg	3.5t	42t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 収穫~貯蔵までの時間 2時間 自社直送・委託配送・宅急便(広島市~納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

セールスポイント	夏場の栽培が難しいほうれん草ですが、逆転層になりにくい風通しの良い地形と中山間地域という標高500mの立地条件で、春夏秋冬出荷可能です。また、ほうれん草の栽培面積は、県内トップクラス。品質は、市場でも評価が高く、JGAPの認証農場で、安心・安全のほうれん草です。
商品の特徴	市場評価が高い理由に「棚持ちの良さ」があります。ハウス内を高畝にし、水はけの好い環境を作っています。ほうれん草はもともと乾燥状態に強い野菜で、夏場では、ほうれん草の収穫の1週間～2週間前には水を切ると言って、灌水を止めます。これにより、ほうれん草自体が乾燥状態に慣れることで収穫後も痛みにくいほうれん草が仕上がります。
食べ方提案	おススメは、おひたしです。一番、味を知って頂ける食べ方だと思います。ほうれん草は、他の材料との合性も良く、他の食材と一緒に食べるのであれば、間違いなく、豚肉と千切りキャベツとほうれん草のしゃぶしゃぶがおススメです。豚肉と千切りキャベツをほうれん草で包み、ゴマダレで食べる。冬に糖度が増したキャベツとほうれん草の甘みが豚肉を包み、最高です。
栽培に関する特徴	ビニースハウスでほうれん草の栽培・管理をしています。ハウス内の土は、ほうれん草にとっての食卓だと考えています。バランスの良い食事がとれるように施肥設計には十分注意し、微量要素を補給するための資材や牛糞堆肥などを投入し、土壌バランスを保つことで、えぐみが少なく、冬には甘いほうれん草が出来上がります。
取扱上の注意点	品質管理：通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、冷蔵であれば7日です。
その他特記事項	ほうれん草をはじめ加工品などネット販売をしています (宅配の対応可能です) <a href="https://nakahara-farm.stores.jp/">https://nakahara-farm.stores.jp/</a> 北広島町のほうれん草のブランド化を先頭を切って進めて参ります。



管理を徹底し、お客様に納得と信頼をお届けします。



ほうれん草も大事な家族です。丁寧に袋詰めしていきます。



一番のおススメのおひたし 鰹節を乗せることでグッと味が引き締まります



オリジナルのパッケージで 中原ファームのほうれん草が一目でわかります