

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) げいほくこうげん げいほくとまと
	芸北高原 芸北トマト

■ 提案者名 (ふりがな) じえいえーひろしまし げいほくやさいぶかい とまとせんもんぶかい

JA広島市 芸北野菜部会 トマト専門部会

■ 提案者住所

〒731-2323  
広島県山県郡北広島町川小田10076-21(JA広島市 芸北駐在)

■ 連絡先

TEL:	0826-35-1711(JA広島市 芸北駐在)
FAX:	0826-35-0214(JA広島市 芸北駐在)
E-mail:	<a href="mailto:geiei@ja-hiroshimashi.or.jp">geiei@ja-hiroshimashi.or.jp</a>



出荷価格(税抜)	出荷価格(税抜)	送料(広島市内)
BL(4kg箱) 1,500円		応相談

市場平均価格	1個あたり単価
360円/kg	60円/24玉入り (4kg箱)

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
A・B・C・規格外	2L・L・M・S	4kg/箱	12・16・20・24・ 28・35・42玉入り /箱	バラ、袋入り(規格 外品)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応相談(※時期に よって変わります)	応相談(※時期に よって変わります)	3~5日程度(※時期 によって変わります)	3日	委託:業者(芸北運 送)

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
x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x

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
x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x	x x x

収穫量	/日	/月	/年
	12t		約350t

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:約12時間 直送・経由便等(具体的な経路):芸北⇒東印・広印	受発注不可日	出荷不可日
	市場出荷対応(応相談)	市場出荷対応(応相談)

セールスポイント	北広島町芸北地域は、広島県の北西部にあって中国山地の背梁部に位置し、標高550~750m、年平均気温10.9℃と夏季は冷涼な気候で、冬季は平均積雪100cmの高冷地で稜線を境に島根県と接しています。古くからトマト栽培が盛んで、夏季の高温でも安定した出荷量と品質を確保し、市場からの評価も高いです。
商品の特徴	北広島町(旧芸北町)で昭和40年代後半から栽培しており、夏でも昼夜の寒暖差のある冷涼な気候で育ったトマトを「芸北トマト」と呼び、コクのある味のトマトに育ちます。品種は「麗月」で甘みと酸味のバランスのとれたトマトです。選果は共同選果場でAIカメラの選果機で行い、生産者は定期的に研修会を開催して、部会全体で情報共有し品質向上に取り組んでいます。
食べ方提案	生食が一番ですが、「トマトのカプレーゼ風」も美味しいです。 【材料4人分:トマト2個、スライスチーズ2枚、バジルソース適量】①トマトを半分に切り1.5cm幅でスライス②スライスチーズ4等分③スライスしたトマトの間にチーズを挟む④バジルソースをかけて出来上がり
栽培に関する特徴	栽培に関しては、堆肥を入れた土づくり、肥料をやりすぎないように管理できる養液土耕での点滴灌水、遮光資材を活用した暑さ対策等、生産者のきめ細かな栽培管理が行き届いています。出荷は7月中旬から11月上旬までで、作付け時期を調整して、期間後半まで出荷量が安定するように栽培しています。
取扱上の注意点	皮が硬い品種ですが、落としたりしないよう優しく扱って下さい。また、保管する時の温度が適温外であると品質が低下する場合があります。夏の完熟したトマトを保存する場合は野菜室で7~10℃が保存適温と言われています。新鮮なうちにお早めにお召し上がりください。
その他特記事項	主に、広島市内のスーパーや量販店等で販売しています。食べ方の提案としては、夏はあっさりとしたサラダにあうトマトですが、夏の終わりからじっくりと育った芸北トマトと低温熟成した芸北どぶろくを使ったパスタもおすすめです。消費者の方からは、コクがありさっぱりとした美味しさが魅力というお声を頂いています。



トマト栽培圃場



芸北トマト専門部会の部会員



トマトのカプレーゼ風



産地情報