

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひりょうやさんのとまと
	ひりょうやさんのトマト

■ 提案者名 (ふりがな) たいせいふあーむかぶしきかいしゃ

大成ファーム株式会社

■ 提案者住所

三原市

■ 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	2S/S/M/L/2L	150g	30箱	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
2箱1口	別途調整	7日間	1~3日	佐川急便

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	上中下	上中下	上中下	上中下	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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	120kg	1.5t	約10t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり 自社直送	受発注不可日	出荷不可日
	土、日、祝	土、日、祝

セールスポイント	創業以来、“おいしい”にこだわり 研究開発を重ね、有機質肥料を作り続けてきた肥料屋がトマトを作りました。「味が良いけれど裂果が多い」ために日本で数件しか栽培されていない希少な品種を採用し、自社製のアミノ酸豊富な魚エキス肥料によって甘みやうまみを引き出したオンリーワンなミニトマトは、一粒で心をつかむ、一度食べたら忘れられない味わいです。
商品の特徴	最新のオランダ式軒高ハウスを用いた環境制御技術を活用し、高品質のミニトマトを安定的に栽培しています。温度、湿度、光量が半自動制御された栽培環境と、ハイワイヤー栽培法の採用により、トマトの生育を最適化し、さらに自社製の有機質肥料を使用したことで、まるでフルーツのような甘さと、口の中に広がる旨みがたまらない唯一無二な味わいの、自信を持って「美味しい」と言えるミニトマトとなっています。
食べ方提案	トマト、モッツアレラチーズ、生ハム、バジルをクラッカーに乗せて、オリーブオイルと塩で味付けをする食べ方がおすすめです。簡単で、見栄えも良くトマトの味も発揮できる食べ方です。
栽培に関する特徴	一般的な高糖度トマト栽培は、水の量を減らしストレスを与える事で糖度を上げる方法が主ですが、弊社は木に負担をかけないよう、水と有機100%魚エキス(アミノ酸)をふんだんに与え、軒高ハウスにて吊り下げの栽培をする事により、植物の特性を活かす事で、健やかに育てながら糖度や旨味向上を実現しています。これにより、病気の発生と農薬の使用を抑えます。
取扱上の注意点	完熟してから収穫をしております。裂果が多い品種のため、選果後に割れる事がございますが、皮がはじけているものは完熟の証で品質には問題ございません。予めご了承ください。
その他特記事項	作付け面積が現状1反で供給が足りていない時期がありますが、2025年1月には3反増設予定で販売に余力が出る見込みです。主な販売としてはECサイト、他産直をメインに販売中です。高単価トマトにはなりますので、百貨店などへの販路拡大を目指しています。弊社HP https://www.taiseinozai.co.jp/company/



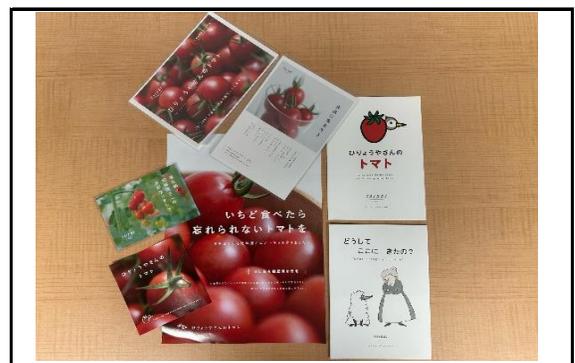
オランダ式自社ハウス



生産者 小林



おすすめの食べ方



販促物の一部