

商品提案書

商品名	(ふりがな) セトウチ シマノシラヌイ
	瀬戸内 島の不知火

■ 提案者名 (ふりがな) カブシキガイシャ ハクロ
株式会社 白鷺

■ 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
良	L~2L	5kg	L~2L 15個~20個	段ボールに詰める
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箱/5kg	10箱	2週間以内	4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
	360kg	2t	10t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・☑なし 収穫~貯蔵までの時間 12 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
	無し	無し

<p>セールスポイント</p>	<p>私は佐木島で後継者不足により担い手として園地を継承する形で柑橘農家として就農しております。今回提案させて頂く柑橘の王様と評される不知火ですが、非常に繊細な果実で傷が付きやすかったり、上部の凸の部分に水が溜まり腐りやすいという特徴がありますが、なるべくそうならないよう対策として袋掛けなどをして綺麗な物をお届けできるよう取り組んでいます。一方で佐木島という島を多くの方に知って貰いたいという思いもあります。島の特産品である柑橘を通じて、より多くの方に佐木島の柑橘を知って貰いながら佐木島の知名度の向上を目指してこの度提案させて頂く不知火を生産しております。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>不知火はジューシーで酸味と糖のバランスが良いのが特徴ですが、島嶼部特有の真砂土と赤土が混ざる土壌により濃厚な味を引き出し、不知火の持つポテンシャルを最大限に引き出すことができていると感じています。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>そのまま食べて頂くことも可能ですが、マーメイドやジャムにしてみたり果汁を絞ってジュースにしたり、オリーブオイルと塩を合わせてドレッシング作りにも最適ですので、ぜひ色々な方法で不知火の持つポテンシャルを引き出して頂きたいです。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>瀬戸内海に位置する島嶼部特有の温暖な気候のため太陽の光を沢山浴びながら果樹にストレスを与えることで不知火本来の甘みを引き出せています。それから年間を通じて雨量が少ない土地柄なので果樹と対話するように適切なタイミングで水やりや農薬散布などを行っています。また土壌改良や品質向上を目的に堆肥や有機質肥料の施用も行っています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>生鮮物なのでお早めにお召し上がりください</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>三原市のふるさと納税の返礼品として出品しております。 なるべく多くの個人のお客様一人一人にお届けできたら嬉しいです。</p>



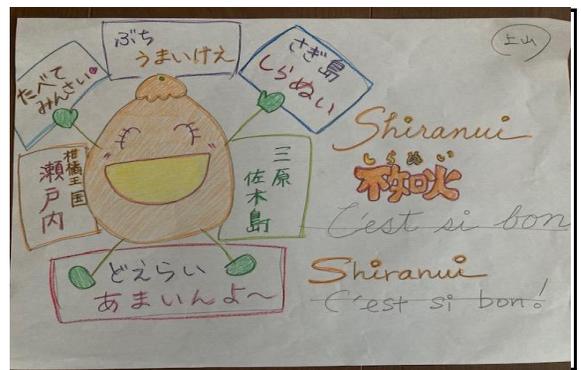
不知火の袋掛けをしています



三原市立第四中学校の方々を招き農業体験を実施



モーニング向けにジュース、ジャム、ドレッシングも



農業体験参加者が作成したポップ