

商品提案書

商品名	(ふりがな)
	赤オクラ ～オクラでねばーギブアップ～

■ 提案者名 (ふりがな) いっぱんしゃだんほうじんひろしまのういくぶろじえくと
一般社団法人ひろしま農育プロジェクト

■ 提案者住所
東広島市

■ 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
	S～2L	約700-800g／ケース	150g/袋	出荷袋(ポリ袋)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
要相談	要相談	4日	1日	委託:業者 クロネコヤマト宅急便

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	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
	2.5～3.5kg	約90kg	約230kg

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 1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
	なし	毎週日曜日

セールスポイント	当法人の理念である「ねばーギブアップ」の精神のもと、循環型農業や地域農業の振興を図るため、耕作放棄地において地元企業の食品残渣を活用して栽培に取り組んでいます。広島県を代表するプロスポーツのチームカラーと同じ「赤色」のオクラは、緑のオクラと比較し、抗酸化作用(アントシアニン)に優れ、免疫効果を高め、老化防止効果が高いと言われています。
商品の特徴	広島県では赤オクラの栽培はあまり一般的ではありませんが、緑のオクラに比べてアクが少なく、甘みがあり、シャキシャキとした食感が特徴で、美味しくお召し上がりいただけます。 抗酸化作用(アントシアニン)があり、免疫力向上と老化防止に効果があると言われています。また、妊娠初期に重要な栄養素とされている葉酸やビタミンCも多く含まれています。
食べ方提案	茹でて食べる通常の食べ方も良いですが、色が緑色になってしまいます。赤色が特徴ですので、生のままサラダや彩のワンポイントで盛り付けもオススメです。
栽培に関する特徴	広島県の食品会社であるアヲハタ株式会社がジャムを製造する過程で発生する残渣を土づくり資材として活用しています。 産業廃棄物として廃棄している食品残渣を土づくりに使用する事によって、環境に配慮して、農業栽培にも付加価値をつけられるようにします。
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4日です。
その他特記事項	緑色のオクラとの詰め合わせも可能です。 https://hiroshima-nouiku.com/



農場写真



農表写真



製品写真



緑オクラと詰め合わせも可能(要相談)