（様式第2号－1（青果物））

# 商 品 提 案 書

| 商品名 | （ふりがな） かいのうえんのれもん<br>甲斐農園のレモン |
|---|---|

■提案者名 （ふりがな） かいのうえん

甲斐農園

■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 |
| レギュラー（A） | S・Mミックス | 5kg/ケース | 45～55個 | 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箱 | 10箱 | 20日 | 3日 | 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 |
|---|---|---|---|
| | 60kg（12ケース） | 2t | 14t |

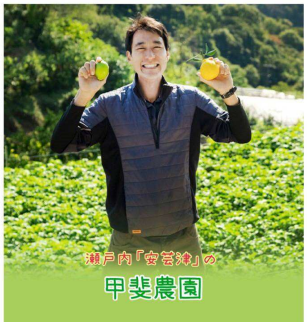
| 物流区分 | 受発注 | |
|---|---|---|
| | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| ｺｰﾙﾄﾞﾁｪｰﾝ対応 あり<br>収穫～貯蔵までの時間 3時間<br>宅急便（クロネコヤマト）（東広島市安芸津町～納入先） | なし | 毎週日曜日 |

（様式第2号－1（青果物））

| | |
|---|---|
| セールスポイント | 瀬戸内の気候風土や東広島市安芸津町の土地柄に魅了され、千葉県から移住。安芸津町の温暖な瀬戸内海式気候とミネラル豊富な赤土畑を生かし、風味豊かなレモンを栽培しています。露地栽培と温室ハウス栽培を組み合わせることで、9月から翌年5月までの長期間にわたる出荷を実現しており、将来的には1年を通じた生産体制の構築を目指しています。新鮮で高品質なレモンを安定的に供給できることが強みです。また、防腐剤やワックスを使用していないため、果肉はもちろん、皮まで安心してお使いいただけます。 |
| 商品の特徴 | 甲斐農園のレモンは、爽やかな香りとみずみずしい酸味が特徴のアレンユーレカという品種です。7月から10月にかけてはフレッシュな風味を楽しめるグリーンレモン、11月から4月頃にかけては豊かな香りとまろやかな酸味が特徴のイエローレモンを収穫しています。防腐剤・ワックス不使用のため皮ごと使用でき、料理や菓子づくり、ドリンクなど幅広い用途で活用できます。安芸津町の自然の恵みを受けて育った、栄養豊富で安心・安全な国産レモンです。 |
| 食べ方提案 | 香り高いレモンであるため、生搾りをしてレモンサワーやレモン水、レモンスカッシュなどのドリンクによく合います。収穫時期によって異なる味わいや香りを楽しめるのも魅力で、爽やかな酸味とみずみずしい香りが特長のグリーンレモン、まろやかな酸味と豊かな風味が楽しめるイエローレモンの両方を味わうことができます。レモンウォーターやはちみつ漬けはもちろん、広島県特産の牡蠣や魚介料理にひと絞りすると、素材のうま味をより一層引き立てます。 |
| 栽培に関する特徴 | 土づくりには、発酵堆肥・牡蠣殻・稲ワラなど有機物を利用しています。樹体には、液体肥料としてビール酵母や魚肉エキス散布することで木の維持管理を行うなど、資源循環型農業に取り組んでいます。 |
| 取扱上の注意点 | 品質管理 ： 冷暗所にて2週間ほど保存可能です。<br>賞味期限 ： 3週間 |
| その他特記事項 | ネット販売をしています(宅配の対応可能です)<br>【自社ホームページ】https://www.kai-nouen.com/<br>食材にこだわる飲食店様とのお取引を希望します。 |



圃場の様子




生産者



生搾りをしてレモンサワーやレモン水にするのがおすすめ



グリーンレモン