

商品特性と取引条件


商品名	伊達の朝どりグリーンアスパラ		
提供可能時期	4月～8月 もっともおいしい時期：5月	賞味期限 / 消費期限	賞味期限：消費期限：
主原料産地 (漁獲場所等)	福島県伊達市	JANコード	
内容量	1kg	希望小売価格	税抜価格：3380円 税込価格：3650円
1ケースあたり入数	45本	保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	5日(土日除く)	販売エリアの制限	無
最大・最小ケース 納品単位	最大：5 最小：1	ケースサイズ(重量)	
認証等	農業生産工程管理(GAP)：FGAP		
ターゲット	売り手 外食、中食、スーパーマーケット、ホテル・宴会・レジャー お客様 一般家庭		
利用シーン	ハウス栽培のアスパラガスなので、根元まで柔らかく甘いことが特徴です。 レンジ調理が一番、栄養素が逃げず、アスパラガスの甘いが味わえる方法です。 めんつゆに1晩つければ、お酒のつまみにも最適です。		
商品特徴	ハウス栽培のアスパラガスなので、風による曲がりや傷がなく、根元まで柔らかく甘いことが特徴です。 栽培中に生えた雑草は、除草剤を使用せず、手作業で除草しています。		



	アレルギー表示 (特定原材料)
	表示義務有
	表示を奨励
	備考

出展企業紹介

出展企業名	社会福祉法人ひろせ福祉会		
ホームページ	http://www.hirosefukushi.or.jp		
会社所在地	〒960-0754 福島県伊達市梁川町栄町48		
工場所在地			
年間売上高	令和2年度 2,800万	従業員数	(令和3年4月) スタッフ15名 障がい者40名
代表者氏名	三浦 正一		

メッセージ	<p>地域社会との交流を積極的に行い、地域の人にも、利用するする人にも開かれた施設運営。各人の個人を尊重し、個人個人の目標に合わせた取り組み、できることが増える満足感や喜びを味わえるよう努める。</p>		
担当者	林 真	E-Mail	kobo-hirose@hirosefukushi.or.jp
TEL	024-577-2231	FAX	024-597-6186

生産・製造工程アピールポイント

栽培面積：3000㎡、年間収穫量：3トン。



品質管理情報

商品検査の有無	無
衛生管理への取組	生産・製造工程の 管理 農薬管理（鍵をかけて管理） 従業員の管理 施設設備の管理
危機管理体制	担当者名または 担当部署名 三浦 正一 連絡先 024-577-2231 危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など