

(株)Yamazaru農園 【商品ご案内書】

商品番号

Y-004

平成26年9月10日

〒314-0252 茨城県神栖市柳川2039

Tel. 0479-46-449 Fax. 0479-46-4144

企画・営業部／早津 仁志

携帯tel. 090-7402-7500

■ 商品特性と取引条件

商品名	<発酵・熟成>黒ジャンボニンニク	生産(圃場)	神栖市柳川	
		原産地	アメリカ	
生産者団体	農業生産法人(株)Yamazaru農園 <(株)岩本機工/農事部>	植付時期	2014年9月中旬	
		収穫時期	2015年6月上旬	
規格・サイズ	/	施肥・病虫害対策	土壌改良	アルギット(天然海藻) シンキョーライト(沸石)
			施肥	BFコンポ(発酵鶏フン)・草木灰 アルキフェート・ベストII・RBパワー ※アルキット栽培法におけるRB(根づくり)処理
希望販売価格	360円/100g(本体価格)	病虫害対策	SKマグツインホス(苦土重焼リン) ※根づくり シンキョーライト・アルキフェート ※アルキット栽培法におけるアルカ処理	
納品単位	ネット・ <u>パック</u> ・その他	病・害虫	アケリック乳剤(種子消毒)	
販売期間	H27.7/月上旬~H27.12/下旬	雑草対策等	除草剤/不使用	
商品特長	<p>■有機肥料と酵素で栽培したジャンボニンニクを使用し、添加物など一切加えずに高熱をかけて発酵・熟成させた自然食品です。</p> <p>■ニンニク特有の匂いがなくプルーンのような食感で、ドライフルーツにも似た甘酸っぱさです。</p>			

振込先	茨城県信用組合 知手(して)支店 普通預金 7538646 口座名義 (株)Yamazaru農園 カ) ヤマザルノウエン
-----	---

■ 商品写真

