

# kizu nouen

## 木津農園

您聽過「6次產業化」嗎？

購買「不知火」(shiranui) 90%為固定常客

為固定常客開設事先預約販賣活動



生產,直銷,不知火(Shiranui),我們的目標是經營賺錢的農業

- 6次產業是促進農業的多樣化。生產者本身(1次產業)、加工(2次產業)之外並積極發揮智慧於商品流通及販賣為(3次產業)。(1+2+3=6次產業化)
- 目前正在開發中的大顆成熟不知火的果凍是獨一無二,在外並無販賣。生產者本身掌握從種植到販賣的過程,清楚明朗。
- 觀察中國市場和研究經營管理方式,作為今後日本和中國的合作模式。



受到固定常客的支持,開始發售2星期左右,即銷售完畢

- 使用特殊栽培方式,全熟後才做摘取,全熟的果子本身的甜味和酸味的比例恰恰好,品嚐後回味無窮。  
※外皮和橘子皮一樣,輕易就能剝離,皮內的白色絲脈也可食用。
- 尺寸為大顆2L~5L是一般折扣商店沒有販賣的商品,非常適合做為禮品使用。
- 直銷的關係,沒有經過仲介,同樣的品質比起專門店,百貨公司,網購上的售價便宜。  
※一般售價2L為5000円左右,只需3200円。



您想知道為何會有400人的固定常客的經營方法嗎

- 站在消費者的角度做為我們的經營方式,產生良好效果,固定常客年年增加。
- 目前未發售前,已有1/3的商品已先被預購。
- 如果您對於本公司,建立固定常客,限定預約販賣的經營模式有興趣,非常歡迎蒞臨四國視察,我們將招待您至現場參觀。

## 木津農園

【住址】 Nanbun-Kozaki 185, Ichibacho Awa-shi,  
Tokushima, 771-1622, Japan

【電話】 +81-883-36-2641

【傳真】 +81-883-36-6618

【負責】 木津 昌典(Masanori Kizu)

【簡訊】 mnrkizu217@gmail.com

請先打電話或傳真,簡訊來洽詢。

我們不只是單純栽培販賣,  
一直都是站在消費者的角度,  
做為我們生產的理念。

