

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) こうげんのせいりゅうまい(こいもみじ)
	高原の清瀧米(こいもみじ)

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃ ういれっじほーむみつすえ  
株式会社 ヴィレッジホーム光末

■ 提案者住所  
神石郡神石高原町

■ 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
1等級	—	5kg、10kg、30kg(玄米)	—	チャック付きポリ袋 紙袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10kgから	8,000kg/年 (白米)	精米後 1か月	2日 (発送まで)	宅配便

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
	—	—	10,000kg

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
宅配便による直送	無し	年末・年始(応相談)

セールスポイント	「こいもみじ」は広島県で開発されたオリジナル品種で、県内の中山間地域でのみ栽培されています。神石高原町は標高500mの冷涼高原地帯に位置し、昼夜の気温差が非常に大きい地域です。ホタルの群生する源流の清らかな水でお米作りをしています。稲わら食べて育った神石牛から作られる堆肥を水田に還元する、「循環型農業」をおこなっています。
商品の特徴	「こいもみじ」は病気にかかりにくいとため、低農薬で栽培した安全・安心なお米です。ごはんは粘りが強過ぎず食感がしっかりしていて、程よく甘くあっさりとした味が特徴です。また、商品名の「高原の清瀧米」は、天平時代の古くから地元の氏神様を祀った「光末清瀧神社」から名付けました。
食べ方提案	「コシヒカリ」に比べて粘りが強すぎず、あっさりとした食感で、握り寿司や丼ぶりに最適です。寿司用のシャリを作る際にしゃもじの通りがよく、粒が崩れにくいので作業性が良好です。また、丼ぶり用としても汁の通りがよく、具材のおいしさを引き立てるおいしいお米です。
栽培に関する特徴	田んぼの準備から始まり、苗作り、施肥、病害虫防除、収穫・乾燥調製まで一貫して全ての工程を弊社で厳しく管理して生産しています。「こいもみじ」は倒れにくく、病気に強いとため比較的作りやすい品種です。そのため、自家製堆肥でしっかりと土づくりを行ったうえで、農薬の使用量を通常の約半分に控えて栽培しています。
取扱上の注意点	品質管理: お米も生鮮食品になりますので冷暗所で保管してください。 賞味期限: 精米後、密封状態で1カ月です。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品形態は可能な限り要望に対応します。5kg袋×2袋入りまた、1回に炊飯される量での包装も可能です。</li> <li>贈答用にも使える「コシヒカリ」、「こいもみじ」、「もち米orモチ」のセット販売も可能です。</li> <li>量販店様・百貨店様・飲食店様とのお取引を希望いたします。特に飲食店様とのお取引を希望いたします。</li> </ul>



田植風景



放牧中の神石牛と一緒に



様々なシーンでご利用いただけます



ネーミングの由来である「光末清瀧神社」