

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんあきたかださん とくせんもちむぎ きらりもち いちきろぐらむ
	広島県安芸高田産 特選もち麦 キラリモチ 1kg

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいいしゃ きらりふーず

株式会社 キラリフーズ

■ 提案者住所

安芸高田市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
もち麦	(株)トペコおばら

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1kgスタンドパック	—	1kg	1個 (卸業者相談)	内装:ポリ袋 外装:段ボール箱
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
なし	応相談	1年	5営業日	自社 宅急便/ゆうパック

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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	新 ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

主な原材料の収穫時期											
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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
	27kg	830kg	10,000kg

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 低温専用倉庫にて貯蔵 直送・経由便等 ゆうパック	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	土日祝

セールスポイント	<p>①国産トップクラスの大粒 大粒だからこそ「もち麦」のプチプチした食感がより際立ち、もち麦ファンからのリピートが非常に多いです。だからこそ、「おいしい」を実現。</p> <p>②安心安全へのこだわり 日本の農作物管理基準であるJGAP(安心・安全の基準)を取得しており、商品パッケージにJGAPマークを表示できているのは現時点でキラリフーズの商品だけです。</p> <p>③時間がたっても「やわらかい」 精麦方法、生産方法にこだわり、さらに「キラリモチ」という品種を使用することにより、炊飯後、「時間がたってもやわらかい」「冷凍してもやわらかい」を実現。</p>
商品の特徴	大麦(もち麦)の品種である「キラリモチ」を100%使用。食物繊維が豊富で、特に水溶性食物繊維のβ-グルカンを多く含みます。近年、健康系のテレビ番組等で多くとりあげられ、「ダイエット」「内臓脂肪減少」「便秘解消」「血中コレステロール減少」などの効果が期待される食材となっております。
製造法の特徴	食感、粒の大きさ等を考えて当社独自の割合で精麦しております。JGAPを取得している農家様からしか仕入を行ってませんので、安心安全です。
原材料に関する特徴	キラリモチは、平成21年に農研機構により開発された新しい品種です。他の麦類と比べて「炊飯後の変色が少ない」「従来のもち麦より食物繊維が豊富」「やわらかく麦のにおいがすくない」のが特徴です。 麦を病気に負けず健康に育てる為、「ミネラルG」と呼ばれる鉄分を含んだ栄養素を与え、元気に育てています。
取扱上の注意点	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 開封後は、湿気や虫害などを防ぐため、袋の口をしっかりと閉じて冷暗場所で保存し、お早めにお召し上がりください。
その他特記事項	ご飯に2割から3割混ぜて炊くだけで美味しく召し上がっていただけます。 その他、もち麦を茹でてサラダやスープへのトッピングとして使用して頂いても非常においしく、食物繊維を手軽にとることが出来ます。 レシピ等は当社ホームページで掲載。 <a href="https://www.kirarifoods.com/">https://www.kirarifoods.com/</a>



5月末頃の圃場



色付き始めたもち麦の穂



事務所、倉庫



生産者の写真