

商品提案書

商品名	(ふりがな) もちむぎ「むぎか」
	もち麦「麦香」

■提案者名 (ふりがな) いしはらしゅうらくもちむぎせいさんはんばいれんけいきょうぎかい
石原集落もち麦生産販売連携協議会

■提案者住所
三次市

■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

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
300g/袋	袋: 15cm × 15cm	1.5kg (300g × 5袋)	5袋/箱	ビニール袋 段ボール
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1ケース~	応相談	精麦から90日	3日	宅配便 委託業者を選定中

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
					○	○	○				

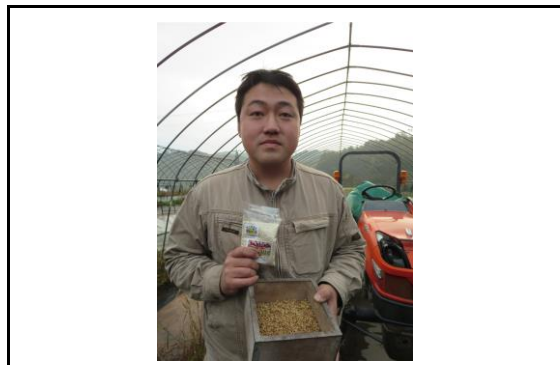
製造量	/日	/月	/年
	50kg(H31年)	830kg(H31年)	10t(H31年)

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 直送・経由便等(具体的な経路) 農地~乾燥~精麦~出荷	受発注不可日	出荷不可日
	なし	毎週日曜日

<p>セールスポイント</p>	<p>集落農用地の有効活用による、農村の新たな魅力づくりブランドもち麦です。 集落農業者がネットワークを組み生産販売に取り組み、農業の魅力を地域の豊かさに繋げる期待を担っているもち麦です。 しっかりと精麦を行い、白米の粒の大きさや色に近づけており、甘みの感じられる、もち麦独特のもちもち食感をお楽しみいただけます。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>玄麦を30%精麦した小粒な白色で、白米に少々混ぜて炊飯すると甘みを実感できます。 麦穂に集落の交流イベントのひまわりと農村の自然を合体しています。さらに、作木町と連携作付けに取り組んでいますので、作木町の地域おこしの核のカヌーをデザインしています。 ネーミングは「麦香」です。炊き込むことによりもち麦のほのかな香りを実感できます。 はねうまもちという新しい品種で、巷で注目の水溶性食物繊維「β-グルカン」が原品種より1.4倍も豊富に含まれています。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>玄麦の乾燥は自然乾燥を先行し、食味等の品質の低下にならないように努めています。 精麦は、表面の30%を削り、白米と差がないように白色の色合いに上げています。 農業者がネットワークを組み、精麦・商品化を一体で行い、信頼の集落ブランド化を図ります。 現在は小型の精麦機を使用していますが、規模の拡大に伴って、専用の精麦設備を整備予定です(平成31年3月完成)</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>中山間地域(寒冷地)に適した品種「はねうまもち」を栽培しています。 生産農業者のうち中核農業者の、合同会社安田農産、農事組合法人高幡が平成30年にJGAPを取得しており、協議会内で栽培方法に関して統一したマニュアルを整備するなど、品質の均一化を目指しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理: 常温保存でよいです。 賞味期限: 白米と同じで賞味期限に過敏になる必要はありませんが、あえて申し上げますと2月程度以内には食べ切るようにしてください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>注文対応: 当面は電話とファックスをお願いします。まとまった販売は令和2年7月開始の予定です。(令和元年10月播種～令和2年6月収穫) 商品への期待: 昔は麦が常食されて、日常の食生活の健康体の源の一品でした。 日本古来の食生活再生の突破口として、もち麦を日々少々の常食で健康体を実感しましょう。 お客様との約束: 生産販売ネットワークの合言葉は「品質に勝る信頼の絆はない」です。 もち麦5K: 「健康穀物・交流穀物農業・気になる穀物・期待される穀物・絆の穀物」を目指し集落農業者が連携して、農業の活性化に取り組んでいます。</p>



越冬し麦穂が付き始める(4月)



もち麦生産の中核農業者の安田剛氏



玄麦を30%精麦し白色のもち麦に仕上がリ



麦穂の中に集落活性化の自然等の地域資源を一体化