

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまきらり あか
	広島きらり ●

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ まいこっく  
株式会社マイ・コック

■ 提案者住所

広島市

■ 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
大麦 赤米	JA広島北部 賀茂プロジェクト

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
本	192mm×60mm	450g 赤米:90g 大麦:360g	24本	ペットボトル
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箱	500本(変更有)	精麦から約1年	48時間	自社及び宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
				○	○	○			○	○	○

大麦

黒米

製造量	/日	/月	/年
	150本	3,750本	45,000本

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし 直接配送 及び 宅配便	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝日	土日祝日

<p>セールスポイント</p>	<p>広島県豊栄町産の赤米と広島県安芸高田市産のもち麦をブレンドしています。広島 の思いがたくさん詰った商品シリーズで、もち麦とブレンドさせた商品展開を行って おります。赤米は古代米の一種です。赤飯の起源であったと考えられています。また、 ポリフェノールやタンパク質、カルシウム、マグネシウムなど高い栄養価を含んでい ます。食物繊維が豊富で免疫力を高めるもち麦とブレンドし広島から皆様へ元気と 健康をお届けします。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>もち麦のプリツとした食感と赤米のプチプチ食感、甘みがあります。 お米と一緒に炊くと赤飯のような色合いになります。 ペットボトルは自動販売機での販売が可能です。</p> <p>広島県産のもち麦と赤米で広島がいっぱい詰った 「広島きらり ● HIROSHIMA KIRARI AKA」です。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>手作業で計量し、詰め込みをしています。 営業許可証 呉保生指令 第0421号 そうざい製造業 営業許可証 呉保生指令 第0126号 飲食店営業 3類 客席なし 調味料の調整なし ISO9001 認定取得 呉工場</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>もち麦: 圃場の額園を掘る等水分が滞水しないようにしています。堆肥の散布やミネラ ルといったpH調整資材を投入し酸度を矯正し、肥料の吸収が良くなる土質になるよう 圃場を作っています。10月土作り、11月播種、肥料散布、3月に必要に応じて追肥 し、4月に出穂、5月に収穫します。 赤米: 標高470mの豊栄町。昼夜の気温が大きく、空気、水が綺麗な地域です。 分水嶺でオオサンショウオが生息する豊栄町で育った古代米です。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>湿度が少ない、冷暗所で保管してください。 賞味期限は、精麦後1年です。 (精麦後約1年で食味、品質が低下してくるため。) 保管方法を誤ると虫がわくので注意してください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>大切な人へラッピング包装、郵送可 (別料金)です。 今後も広島産の穀物(玄米など)のブレンド商品を増やして参ります。 お弁当を既存お客様へお届け中です。 広島きらり (もち麦100%) お弁当も既存お客様へお届け中です。 広島県産 広島の農家さんと繋がり食材を増やしていきます。</p>



安芸高田市 ハラダファーム本多さん(もち麦)



豊栄 賀茂プロジェクト(赤米)



呉工場 ブレンド・計量・充填・閉蓋

「広島想い」が  
ぎゅっと詰ったもち麦です。

**広島きらり**  
HIROSHIMA KIRARI

広島県産もち麦 450g  
(全麦100%)

販路対応可 ※産地別ブレンド包装となります。  
※「ふん」は、お米の産地別ブレンド商品です。  
※お米の産地別ブレンド商品は、下記営業所にてご購入いただけます。  
(※1) (※2) (※3)

～もち麦で腸内環境を整える～  
食物繊維は、腸内環境を整える「プロバイオティクス」の働きに効果的です！  
大腸に効果的な「ふん」は、腸中の水分を吸収し、腸の蠕動を促す作用があります。  
小腸で消化された「ふん」は、腸内環境を整える働きをします。  
腸内環境を整え、腸内環境を整える働きをします。  
また、水溶性食物繊維であるため、腸内環境を整えることで腸内環境を整え、腸内環境を整えます。

「広島産の赤米」と「広島産の赤米」  
ブレンド

**広島きらり**  
HIROSHIMA KIRARI AKA

広島県産赤米 300g  
(全麦100%)

新発売

～赤米で腸内環境を整える～  
赤米に多く含まれるタンニンには、腸内環境を整える働きがあります。  
タンニンには、腸内環境を整える働きがあります。  
また、ビタミン・ミネラル・食物繊維が多く含まれています。

「広島産の赤米」と「広島産の赤米」  
ブレンド

**広島きらり**  
HIROSHIMA KIRARI KURO

広島県産赤米 300g  
(全麦100%)

～黒米で腸内環境を整える～  
黒米は、腸内環境を整える働きがあります。  
また、腸内環境を整える働きがあります。  
また、腸内環境を整える働きがあります。

販売チャシ 自社販売650円