

商品提案書

商品名	(ふりがな) 備後の恵み®
	備後の恵み®

■ 提案者名 (ふりがな) いけだ しんじ
池田 眞治

■ 提案者住所
府中市

■ 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
1~2等	5キロ~30キロ	5キロ~30キロ	発注キロ数による。	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
5キロ1ケース~	精米120kg/日	玄米1年	3日	自社業者委託 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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
			10t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 無 収穫~貯蔵までの時間 48時間 委託配送・宅急便(府中市~納入先)	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>米作り農家の4代目です。継続可能な作物作りを考え、乾燥、粳摺りまで自家で実施しています。もみ殻は、地元の「藤原牧場」へ全量引き取られ、堆肥となって水田に帰しています。 ネオニコチノイド系農薬不使用、圃場周辺や農道等に除草剤を使用せず、刈り払い機のみを使用しています。 味にこだわっており、2022年国際コンクール「ベストファーマー」に認定されました。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>黒毛和牛堆肥を使用しています。窒素成分が、生育後期で効いて来るため、化学肥料を控えています。また、タンパクと、アミラーゼの値が高くなるよう管理しています。 収量より、「食味」を追求して栽培しています。 ネーミングは、備後の地より継続可能な作物作りを発信し、恵みをもたらしたいという想いから「備後の恵み」としました。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>冷めても美味しいので、お弁当に最適です。 お米は、品種・水分量・季節によって、美味しく炊ける水量が変化します。最適な水量を早く把握することが大切です。 現在、お取り扱いいただいているお米業者様は、槇岡肥料店様です。 ネオニコチノイド系農薬不使用のお米を求められるお客様に届けられています。</p>
<p>栽培に関する特徴</p>	<p>「安心！広島ブランド」認証特別栽培米です。(節減対象農薬と化学肥料が慣行使用の5割以下で栽培)。環境保全型農業団体「大和摂理」のお米です。 新しい試みにも積極的に取り組んでいます。 現在、「貝原織布(株)」のデニム生地を防草シートとして試験的に使用しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理：通常の冷蔵での保存をお願いします。 賞味期限：保存状態によりますが、精米後、3週間から2カ月です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>「備後の恵み」の名称で、特許庁の商標登録もしております。ほかに「備後の恵み お心づくし」も作っています。 ネット販売は「厳選米ドットコム」にて販売を行っています。 https://gensenmai.com</p>



豊かな圃場



4代目夫婦と5代目夫婦



炊き上げると艶があり、冷めてもおいしいお米です。



2022年米・食味鑑定コンクール国際大会