

商品提案書

商品名	(ふりがな) たかちゃんまい
	たかちゃん米

■提案者名 (ふりがな)

ふあーむたかちゃんち

■提案者住所

東広島市



■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級	なし	5kg	6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箱	2箱	30日	2日	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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○					○ ○ ○	○ ○ ○

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
	3t	12t	12t

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 収穫～貯蔵までの時間 24時間 ゆうパックによる委託配送(自宅一相手先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土日

セールスポイント	特別栽培米として安心安全を追求して育てています。食べた人が笑顔になるおいしいお米です。パッケージも赤を基調にしており、他社のお米の袋とは一味違います。
商品の特徴	広島県では生産量が少ない「にこまる」を使用。粒もぷっくりとして、食味は最高。弊社出荷調整の際は、2段階選別を適用し、より粒の大きな(1.9mm以上)粒を使い、パッケージも赤色を使うことで他社と差別化、ふあーむたかちゃんちの主力商品として「たかちゃん米」を命名、「たかちゃん」は代表の小さいときからのニックネームです。
食べ方提案	お米の甘さを引き立てるには、温かいごはんよりも少し冷めたごはん。そのためお弁当のごはんや、おにぎりなどが最適。R7年4月現在、おにぎり屋三兎(宮島店、移動販売車)、スパイスカレー・キッチンカーPIN'S にて食べることができます。
栽培に関する特徴	化学肥料50%減・農薬70%減の特別栽培米として栽培を行っています。広島県内産の牡蠣殻有機石灰、発酵鶏糞を散布することで土にもしっかりと栄養を与えています。また天日干しになるべく近づけるように登熟期間を長めに取り、太陽の力ももらっています。
取扱上の注意点	品質管理: 通常冷蔵での保存が適している。 賞味期限: 精米して1か月以内、食べる都度精米が最適(玄米の場合)。
その他特記事項	公式インスタグラム https://www.instagram.com/farmtakachanchi?igsh=eGd6Nmh6NW9hZmN1



刈り取り前のたかちゃん米



佐々木 貴之



育てた野菜とたかちゃん米を使ったカレー



POP