

商品提案書

(ふりがな)	かわもとまい(こしひかり)
商品名	川源米(こしひかり)

■ 提案者名 (ふりがな) しげみのうえん

重見農園

■ 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
一等米 (精米・玄米)	①5kg × 1袋 ②3合 × 3袋	①約5kg ②約1.4kg	①5kg × 1袋 ②3合 × 3袋	専用米袋 (段ボールで配送)
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
①1箱から ②1箱から	在庫数による	精米後約一ヶ月	2日(受注後精米・梱包・発送)	宅急便

出荷可能時期(当該生産者、产地)											
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
	—	—	約20t

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
コールドチェーン対応 なし		
収穫～貯蔵までの時間 稲刈後24時間乾燥貯蔵		
産地(東広島市)から直送(宅急便)	なし	なし

(様式第2号－1(青果物))

セールスポイント	瀬戸内海と日本海の分水嶺の麓で、湧き水を使って育てた、雑味のない純粋な味わいの特別なお米です。 かつて「川源村」と呼ばれた穀倉地帯で、300年以上続く米農家の現代表である11代目が、次世代の子供たちと共に大切に育てました。標高400mの寒暖差とミネラル豊富な湧き水によって、のびのびと美味しく実りました。大切な方へのおもてなしや贈り物として、また大好きな家族との食卓に彩りを添えます。
商品の特徴	湧き水で育てたお米は雑味がなく、純粋なお米の味わいを楽しめる逸品です。この地で育てた「こしひかり」は、粒立ちがしっかりとしており、品種の特長である甘みと粘りがより感じられます。 大切な方への贈り物として喜んでいただけるよう、高級感のある黒い袋と紫の紐でパッケージしています。
食べ方提案	和食全般に合うお米です。おむすびや白米など、お米そのものの味をお楽しみいただることをおおすすめします。 商品はネット販売しています。(https://www.pure-rice.jp) ご注文いただいてから精米し、お届けしますので、新鮮なうちに召し上がりください。
栽培に関する特徴	少量の湧き水を活用した水管理技術を継承しつつ、ドローンセンシングによる生育状況に応じた肥料の可変散布など、新しい栽培方法にも挑戦しています。また、化学農薬の使用低減にも取り組んでいます。
取扱上の注意点	玄米の状態で保冷庫にて保管しています。 精米後は徐々に味が落ちていきますので、精米してから一ヶ月以内にお召し上がりください。
その他特記事項	ネット販売(https://www.pure-rice.jp) 宅配対応



圃場の様子



生産者



おいしいお米



ラベル