

商 品 提 案 書

商品名	(ふりがな)	かわもとまい(こしひかり)
	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	精米後約一か月	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、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
	—	—	約20t

物流区分	受発注	
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)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	なし

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くことをおすすめします。 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、新鮮なうちにお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	玄米の状態を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、精米してから一か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