

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけんあきたかださん とくせんもちむぎ きらりもち いちきろぐらむ
	広島県安芸高田産 特選もち麦 キラリモチ 1kg

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ きらりふーず

株式会社 キラリフーズ

■提案者住所

安芸高田市

■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
もち麦	(株)トペコおばら

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
個	縦386mm × 横496mm × 高256mm	1kg	20 × 1	内装: ポリ袋 外装: 段ボール箱
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ケースより (20 × 1)	応相談	360日	5営業日以内	宅急便/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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

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	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

製造量	/日	/月	/年
	5ケース	100ケース	1,200ケース

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 なし 低温専用倉庫にて貯蔵 直送・経由便等 ゆうパック	受発注不可日	出荷不可日
	土日祝	土日祝

<p>セールスポイント</p>	<p>広島県安芸高田市の生産者によって栽培されたもち麦「キラリモチ」を100%使用しています。産地・生産者・品種を限定し、粒の大きさ、プチプチ食感、クセのなさにこだわりました。大粒でプチプチの食感を味わえます。キラリモチ品種は白米への色移りや変色も少ない品種です。農場管理の徹底された契約農家で丁寧に栽培されたもち麦です。食物繊維量も精白米の約30倍※ 含まれております。(100g中12.2g) ※(一財)日本食品分析センターの分析値から算出 精白米の食物繊維量は日本食品標準成分表(八訂)増補2023年より</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>キラリモチ品種100%使用。食物繊維も豊富に含まれており、特に水溶性食物繊維(β-グルカン)を多く含んでおります。大麦特有の匂いや炊飯後、時間が経過しても変色しにくく、白米への色移りが少ない品種です。お客様がご家庭で使い切るまで、美味しく召し上がって頂けるように商品には密封チャックをつけております。産地名・品種名もパッケージに記載しており、お客様に安心してお召し上がりになっていただける商品です。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>温度・鮮度管理の徹底した自社工場で製造しております。生産者を安芸高田市内の生産農家に限定し、栽培手法や管理手法を統一しております。精麦率にもこだわり、大粒でもち麦特有のもっちりぷちぷち食感を最大限に味わっていただけます。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>広島県安芸高田市の契約農場のもち麦「キラリモチ」を使用しております。 キラリモチの特徴として ・炊飯して時間が経っても変色しにくい ・大麦独特のにおいが出にくい ・水溶性食物繊維(β-グルカン)が豊富 等がございます。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>常温 賞味期限 360日 直射日光、高温多湿を避け、保存してください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ご飯に2割から3割混ぜて炊くだけで美味しく召し上がっていただけます。その他、もち麦を茹でてサラダやスープへのトッピングとして使用して頂いても非常に美味しく、食物繊維を手軽にとることが出来ます。レシピ等は当社ホームページに掲載。 https://www.kirarifoods.com/</p>



大粒のもち麦(キラリモチ品種)



生産者画像



気温や湿度の変化による精麦率の微調整



商品POP