

商品提案書

商品名	(ふりがな) こうそでつちかっただつみょうなげんまいこーひー
	酵素で培った絶妙な玄米珈琲

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ まさしろ
株式会社マサシロ

■提案者住所
広島県府中市

■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

出荷規格				
商品単位	サイズ(cm)	重量(内容物)	入り数	包装形態
個	・12gドリップ式×5枚(粗挽) 12.5*11*3 ・100g粉末(粗挽・細挽)20*12*2 ・500g粉末(粗挽・細挽)18.5*22*7	ドリップタイプ12g×5 100g 500g	ドリップタイプは1セット5枚入 その他、各一個ずつ	アルミ蒸着パックによる包装
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
・12gドリップ式×5枚(粗挽)10個～ ・100g粉末(粗挽・細挽)5個～ ・500g粉末(粗挽・細挽)2個～	無	1年	7日	委託:業者宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
								○	○	○	

製造量	/日	/月	/年
	3kg(ドリップタイプ50袋)	60kg(ドリップタイプ1000袋)	720kg(ドリップタイプ12000袋)

物流区分	受発注	
チェーン対応 あり(なし) 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	土曜日、日曜日

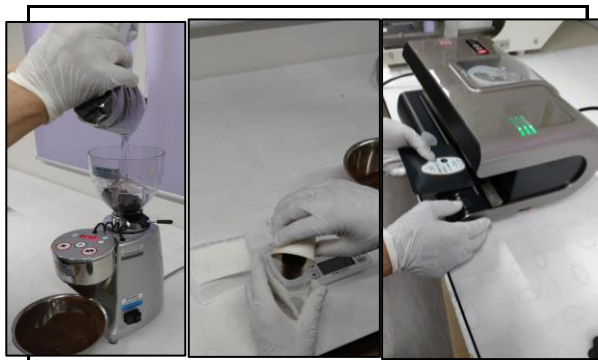
<p>セールスポイント</p>	<p>弊社は、美味しい米作りに最適な環境の上下町にて、酵素と光触媒を散布しつつ育てた、食味値と味度値の高いブランド米「四八米(しはちまい)こしひかり酵素プレミアム」を育成してきました。その玄米を珈琲にしようと思い立ち、試作を重ねて玄米珈琲を完成させました。食味の高い米を使用しておりますので、味に深みやほのかな甘みがあります。ノンカフェインでありながらもとても美味しい飲み物に仕上がりました。さらに栄養素も多く含まれており、健康にもとても良いものです。古く漢方の世界でも、黒焼きの玄米が妙薬として用いられた歴史があります。玄米を焙煎することで玄米の栄養はもちろん、新たに玄米ポリフェノールやミネラルなどが生まれ、身体の芯からぽかぽか温め、炭の吸着力と相まって、体内の大掃除をしてくれます。健康効果に加えてとても美味しく飲みやすいという点において特別な商品です。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>ノンカフェインで小さいお子様から妊婦さん、授乳中の方まで安心して飲めます。味はお茶と珈琲の間のような感じで、ほのかに甘味があり、砂糖を入れなくても飲みやすいです。できるだけコーヒーの風味に近いように工夫して焙煎しました。酵素をふんだんに使用して育てた原材料を使っていますので、本当に「絶妙」に美味しく仕上がっています。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>細挽と粗挽の2種類をご用意しました。どちらもお湯を入れて飲むことができますし、ケーキやクッキーを作る際に入れることもできます。ヨーグルトに混ぜて食べたり、コーヒーゼリーにも向いています。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>原材料の「四八米こしひかり酵素プレミアム」は酵素とトリニティZ(高次元光触媒)を苗のころから与えて育てた米です。酵素には生育の促進(病気に強くなる)品質向上(食味の向上、障害回復力の増強)鮮度保持の効果があります。トリニティZは、大気浄化、脱臭、浄水、抗菌、防汚の効果があり、農薬の分解速度を促進させます。また、抗酸化の作用もあります。高い食味と健康効果がある、こだわりの米です。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>直射日光の当たらない場所で常温で保管して、賞味期限は1年です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>玄米珈琲を使い、さらに6次化して消費者の方に手に取って頂けるように、チョコレートやケーキ、ソース等を作って下さる業者様とコラボ商品を作りたいと考えています。</p>



7月中旬。酵素と高次元光触媒散布。



会社前の田んぼにて。



ミルにて焙煎した玄米を粉碎し、計量し、シール機でアルミ蒸着パックを密封



玄米珈琲ロゴ