

商品提案書

商品名	(ふりがな) こめこひろしまけんさん
	米粉 広島県産

■ 提案者名 (ふりがな) まずだせいふんかぶしがいしゃ
増田製粉株式会社

■ 提案者住所
広島市

■ 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
うるち米 (広島県産)	JA広島県北部

出荷規格				
商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
1袋	230×138×30mm	300g	50袋入/ケース	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
-	なし	製造日含め180日	1週間	自社または宅配便

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
	500袋	500袋	6,000袋

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 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	土日祝・大型連休

セールスポイント	地産地消にこだわり、広島県三原市にアレルギーフリーの米粉・もち粉専用工場を新設しました。地域の生産者様やJA等と連携を取りつつ、米粉を通じた米の消費拡大や持続可能な農業の発展に向けて取り組んでおります。
商品の特徴	キメ細かなさらさらとした米粉は、揚物・洋菓子・食パンなど、様々な調理に適しています。揚物等はカラッと、シフォンケーキ等の洋菓子はふんわり、食パン等はしっとりもちもちに仕上がりに、いろいろな料理に最適です。
製造法の特徴	精米・洗米等の工程の後に気流粉碎機を使用し、極細に製粉しています。気流粉碎機は、機械の中で気流を発生させ、お米同士をぶつけ細かく粉碎する機械です。
原材料に関する特徴	広島県には、中国山地沿いの積雪地帯から温暖な瀬戸内沿岸まで、多彩な気象条件があります。それぞれの地域で、その環境に沿ったお米が生産されています。高品質な米づくりのために、土づくりや栽培管理等を適切に行い、安全・安心、おいさにこだわり栽培されています。
取扱上の注意点	直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい。 使用上の注意:開封後はお早めにお召し上がり下さい。
その他特記事項	300gの他にも、4kg・10kg・20kg等の業務用製品もご案内可能です。 ネット販売(宅配対応)も可能です。 ホームページ: http://masudaseifun.com/index.html 地産地消を大切にお考えいただけるお客様との取引を希望します。

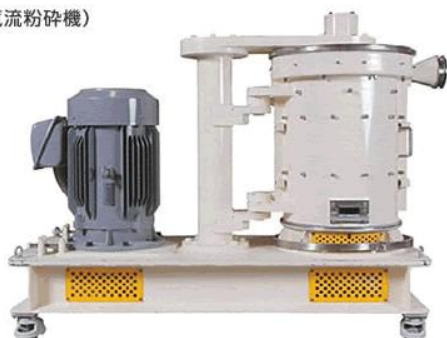


収穫を迎えた稲穂



自然豊かな中国山地でお米が作られています

粉碎(気流粉碎機)



気流粉碎機



商品パンフレット