

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) がんこおやじのこだわりまい(こしひかり)
	頑固おやじのこだわり米(コシヒカリ)

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしがいしゃ ういれつじほーむみつえ  
株式会社 ヴィレッジホーム光末

■ 提案者住所  
神石郡神石高原町

■ 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
1等級		30kg(玄米)、10kg、5kg、2kg	応相談	チャック付きポリ袋 紙袋 真空パック
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
10kgから	8,000kg/年 (白米)	精米後 1か月	2日 (発送まで)	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	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
	-	-	60,000kg

物流区分	受発注	
	受発注不可日	出荷不可日
宅配便による直送	無し	年末・年始(応相談)

セールスポイント	神石高原町は標高500mの冷涼高原地帯に位置し、昼夜の気温差が非常に大きい地域で、澄んだ空気により、夜空の星がまるで降り注ぐかのような山間地域です。ホタルの群生する源流の清らかな水でお米作りをしています。また、土づくりにも力を入れており、稲わら食べて育った神石牛から作られる堆肥を水田に還元する「循環型農業」をおこなっています。
商品の特徴	神石高原町の気候風土で生産された弊社のお米は甘味や粘りが非常に強く、味に自信があります。また、商品名の「頑固おやじのこだわり米」は、厳しくも愛情をもって「米」作りに真正面から向き合ってきた職人氣質の父の姿から名付けました。
食べ方提案	「頑固おやじのこだわり米(コシヒカリ)」は甘味や粘りが非常に強く、味に自信がありますから、やはり「ごはん」として食べていただくのが一番です。すがすがしい朝の食卓でも、冷めてもおいしいのでおにぎりやお弁当としてお昼に、また、家族団欒の夕食時に「ごはん」として食べていただきたいと思えます。毎日食べるものだからこそ、是非こだわりの逸品をお選びください。
栽培に関する特徴	田んぼの準備から始まり、苗作り、施肥、病害虫防除、収穫・乾燥調製まで一貫して全ての工程を弊社で厳しく管理しています。「コシヒカリ」は倒れやすく、病気に弱いため作りにくい品種です。そのため、自家製堆肥でしっかりと土づくりを行ったうえで、化学肥料を通常より控えています。一般的な栽培より粗く苗を植えることで風通しを良くして、病気に強く倒れにくい、おいしい米づくりを追求しています。
取扱上の注意点	品質管理：お米も生鮮食品になりますので冷暗所で保管してください。 賞味期限：精米後、密封状態で1カ月です。
その他特記事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>商品形態は可能な限り要望に対応します。10kgであれば2kg袋×5袋入り、5kg袋×2袋入り、または、1回に炊飯される量での包装も可能です。</li> <li>お米の品質・食味の維持のため真空パック包装(2kgまで)も可能です。</li> <li>贈答用にも使える「コシヒカリ」、「こいもみじ」、「もち米orモチ」のセット販売も可能です。</li> <li>量販店様・百貨店様・飲食店様とのお取引を希望いたします。特に飲食店様とのお取引を希望いたします。</li> </ul>



代かき風景



弊社で飼っている放牧中の神石和牛



こだわりの逸品です



宣伝用POP