

商品提案書

商品名	(ふりがな) びんごのめぐみ おこころづくし
	備後の恵み® お心づくし

■提案者名 (ふりがな)

池田 眞治

■提案者住所

府中市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	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
規格外	3kg	3.5kg/ケース	3kg	オリジナル紙袋
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
120袋	120袋	1年	2週間	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
○	○	○	○	○	○				○	○	○

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
			450kg

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 168 時間 直送・経路便等(具体的な経路)ゆうパック	受発注不可日	出荷不可日
	無し	無し

セールスポイント	私の住む地区の先には、集落や農地もありません。山椒魚の住む清流、ミネラルを豊富に含んだ山水を使用して栽培しています。 私で4代目となり、1世紀以上、米を作り続けております。 農業大学稲作専攻し、食品会社3社で工場長として勤めました。 「5S」・「QCサークル」管理時代に「HACCP」コーディネーター取得。
商品の特徴	種子消毒も塩水選と、60度の温水殺菌のみです。栽培期間中、農薬・化学肥料未使用です。今回ご提案させて頂くお米は、最上流の、農地で栽培したものののみです。農薬のドリフトや生活排水の混入もありません。 ネーミングは「備後の恵み」で、特許庁の商標登録もしております。備後から、新しい食の提案と、未来へつなげる種を繋げた想いから、「恵み」としました。
食べ方提案	11月末までは新米になりますので、水分量には注意が必要です。 できれば水は、水道水でなく、ミネラルウォーターが御勧めです。
栽培に関する特徴	「安心！広島ブランド」特別栽培農産物認証を頂いております。 肥料は、「苦土粒石灰」・「牡蠣殻」・「牛糞」・「バットグアノ」・「鶏糞」・「魚粉」です。育苗から収穫まで他の肥料を使用していません。
取扱上の注意点	品質管理 : 通常冷蔵保存でお願いします。 賞味期限 : 季節や保存状態にもよりますが、精米後3週間から2カ月です。
その他特記事項	「備後府中道の駅」にて販売予定です。 栽培期間中に農薬を使用しないと、収量は1割程度しかありません。大量に生産できないことをご理解していただければ幸いです。



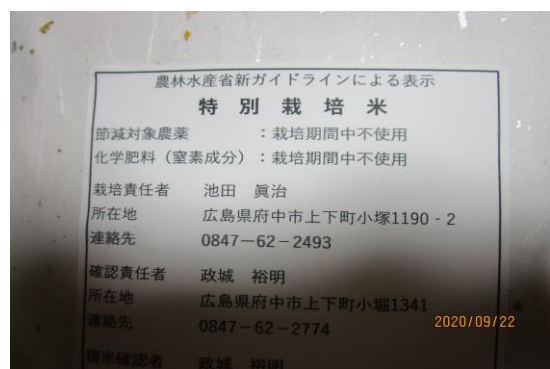
この圃場より上流には、住宅・宅地無し。



秋には命の奇跡に感謝する。



色彩選別、標準精米実施



農薬・化学肥料栽培期間中不使用