

商品提案書

商品名	(ふりがな) きたひろしまのうじょうのおこめ
	北広島農場のお米

■ 提案者名 (ふりがな)
西日本高速道路エンジニアリング中国(株)北広島農場

■ 提案者住所
北広島町

■ 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
一等		玄米30kg・玄米フレコン1080kg	—	紙袋・フレキシブルコンテナ
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
40袋・1本	R6年産収穫収量による	—	—	チャーター便

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
	—	—	50t

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし 収穫～貯蔵までの時間 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
	土日祝	土日祝

<p>セールスポイント</p>	<p>栽培圃場は中国山地の山々に囲まれた、北広島町の大朝地区・千代田地区に位置し、積雪寒冷地帯の清らかな水と寒暖差の大きな気候の中で育み、良食味にこだわりコシヒカリ・あきろまんにオリジナル肥料を使用し、コシヒカリ特別栽培米については山形や北広島町のコンテストで金賞受賞し、食べて美味しいお米の評価を頂いております。</p>
<p>商品の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・コシヒカリ 最もメジャーな品種で、甘味・粘り・香り共にバランスの良いお米 ・あきろまん あっさりとした口当たりで適度な粘りを持ち冷めても美味しいお米 ・いのちの壱 コシヒカリの1.5倍の大粒で、香りが強くモチモチとした食感で強い甘みと深い味わいのあるお米 ・あきさかり モチモチとした粘りでクセの無い甘味が特徴 ・にじのきらめき コシヒカリ同等の美味しさで、粒が大きく食べ応えのあるお米
<p>食べ方提案</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・コシヒカリ 白米 ・あきろまん 弁当やおにぎり ・いのちの壱 白米 ・あきさかり 炊き込みご飯 ・にじのきらめき おにぎり
<p>栽培に関する特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・土づくりには堆肥・広島県産牡蠣殻を使用した「カキテツ」等を施肥し、肥料メーカーと対象圃場の土や気候に応じた肥料設計を行い、稲の根張りを向上させるオリジナル肥料をコシヒカリ・あきろまんを使用。 ・「安心！広島ブランド認証」R5大朝地区コシヒカリ(6ha)・いのちの壱(0.5ha) * R6年産についても申請予定
<p>取扱上の注意点</p>	<p>玄米の出荷前は、保冷施設で保管しており、出荷後の温度管理は適切に行ってください</p>
<p>その他特記事項</p>	



北広島農場外観



生産者写真



圃場写真



コンテスト受賞履歴