

商 品 提 案 書

商品名	(ふりがな) せらのまごころ
	世羅の真心

■ 提案者名 (ふりがな)

農事組合法人穂MINORI

■ 提案者住所

世羅町

■ 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等米	なし	①5kg ②30kg	①5kg× 6袋/箱 ②1袋	段ボール、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
①1箱から ②1袋から	R8年産収穫収量に よる	精米後約1か月	2日	自社 委託: 業者 ゆうパック

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
〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇

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
〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇

収穫量	/日	/月	/年
	—	—	約18864kg

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり・なし	受発注不可日	出荷不可日
収穫～貯蔵までの時間 稲刈後24時間乾燥貯蔵 世羅町から直送	年末年始	土・日・祝

セールスポイント	世羅郡世羅町の西北端、分水嶺のある世羅台地は標高が高いところで476mあり、きれいな水と昼夜の寒暖差で育てたおいしいお米です。「第25回米・食味分析鑑定コンクール国際大会(2023年産米)」では特別優秀賞を受賞しており、世界最大規模のお米のコンクールでも高い評価を得ています。
商品の特徴	世羅高原の清らかな水と昼夜の寒暖差が育む有機JAS認証米です。地域の資源であるワイナリーのブドウ搾りかすと竹チップを活用した自社製堆肥による循環型農業を実践し、自然の力で育てました。炊きあがりやつややかで、ほどよい粘りと豊かな甘みが特徴。毎日の食卓に安心とおいしさをお届けします。
食べ方提案	和食全般に合うお米です。冷めてもおいしいため、おにぎりにも合います。
栽培に関する特徴	有機JAS、JGAP認証を取得しています。除草剤を使わず、紙マルチを使用し雑草を防いでいます。堆肥には保水性と透水性がアップしお米に甘みが出る竹チップと世羅ワイナリーでワインづくりに使われたブドウの搾りかすを混ぜて発酵させたものを使用しています。堆肥に使用することで環境負荷を軽減する循環型農業を実践しています。
取扱上の注意点	玄米の出荷まで、保冷施設で保管しています。精米後は徐々に味が落ちていきますので、精米から一か月以内にお召し上がりください。
その他特記事項	ホームページ minor-sera.com



圃場からの景色



従業員



美味しいお米の食べ方



コンクール優秀賞