（様式第2号－3（加工品））

商 品 提 案 書

商品名	（ふりがな） だんごのこ　ひろしまけんさん
	だんごの粉　広島県産

■提案者名　（ふりがな）　ますだせいふんかぶしきがいしゃ

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　もち米 （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	212×112×25mm	200g	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	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	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	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	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	
	受発注不可日	出荷不可日
ｺｰﾙﾄﾞﾁｪｰﾝ対応　なし 収穫～冷蔵までの時間 直送・経由便等（具体的な経路）	なし	土日祝・大型連休

（様式第2号－3（加工品））

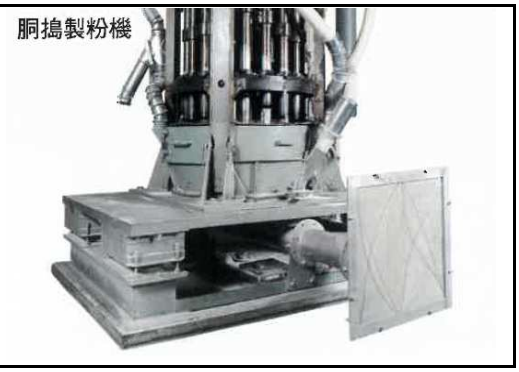
セールスポイント	地産地消にこだわり、広島県三原市にあるアレルゲンフリーの米粉・もち粉専用工場で丁寧に製粉しています。地域の生産者様やJA等と連携を取りつつ、米粉を通じた米の消費拡大や持続可能な農業の発展に向けて取り組んでおります。
商品の特徴	広島県産うるち米・もち米を使用 胴搗粉砕機で細かく製粉しているため、口当たりの良い粘りとコシ、そしてお米本来の風味をしっかりと感じるおだんごが出来ます。
製造法の特徴	精米・洗米等の工程の後に胴搗粉砕機を使用し、細かく製粉しています。 胴搗粉砕機は臼と杵の動きを機械化した構造で、穀物を搗きながら丁寧に粉砕し、風味や食感を損なわずに製粉できる伝統的な製粉機です。
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、おいし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	200gの他にも、1kg・4kg・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：https://www.masudaseifun.com 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



胴搗製粉機



パンフレット