

「米マッチングフェア2021」 出展者情報シート

| 2021年12月                     |   |   |   |      |         |
|------------------------------|---|---|---|------|---------|
| 出展者情報                        | 出展者名  | コシヒカリ農場 阿部文吉  |   |      |         |
|                              | 担当部署  |   | 担当者名 阿部武由   |      |         |
|                              | 住所  | 〒959-1276 新潟県燕市小池5652   |   |      |         |
|                              | 連絡先電話   | TEL 0256-66-5361  | FAX 0256-66-2842  |      |         |
|                              | 連絡先メールアドレス  | <a href="mailto:takeyoshi@siren.ocn.ne.jp">takeyoshi@siren.ocn.ne.jp</a>  |   |      |         |
|                              | ホームページURL   | ( <input type="checkbox"/> ) 開設している ・ ( <input type="checkbox"/> ) 開設していない<br>HPアドレス→ <a href="http://www.niigata-koshihikari.com">www.niigata-koshihikari.com</a>  |   |      |         |
| P R                          | お米の特徴   | 従来コシヒカリ   | 炊きあがりの香りが良く甘味が強く複雑なうま味があり、しかも大粒。  |      |         |
|                              |   | いのちの舌   | あまり知られていませんが初めて食べた方はお米の美味しさに皆様、驚かれます。コシヒカリの1.5倍の大きさ。こだわりの飲食店様に絶対おすすめです。 |      |         |
|                              | 希望売り先   | 従来コシヒカリ   | 飲食店・旅館・ホテル⇒当方で精米して27kgで出荷。こだわりの小売店⇒当方で精米して、1kg・2kg・5kgクラフト袋詰めでお出。       |      |         |
|                              |   | いのちの舌   |   |      |         |
|                              | 希望の契約について   | (播種前、複数年等) 稲刈り前、単年<br>(扱い数量) 従来コシヒカリ/30kgで300袋程。いのちの舌/30kgで60袋程。  |   |      |         |
|                              |   | 従来コシヒカリ   | (価格) 27kg精米農舎前価格で12,000円(送料別途)。クラフト袋詰め条件により別途見積もり。                      |      |         |
| その他 P R                      | いのちの舌   | (価格) 27kg精米農舎前価格で15,000円(送料別途)。クラフト袋詰め条件により別途見積もり。  |   |      |         |
| 販売                           | 年間販売量<br>(飼料米を除く)   | 30kgで800袋   |   |      |         |
|                              | 現在の玄米販売先  | ( <input type="checkbox"/> ) 米穀店 ( <input type="checkbox"/> ) 卸 ( <input type="checkbox"/> ) 集荷業者 ( <input type="checkbox"/> ) J A ( <input type="checkbox"/> ) 食品会社 原材料  |   |      |         |
|                              | 現在の精米販売先  | ( <input type="checkbox"/> ) 一般個人 ( <input type="checkbox"/> ) 飲食店 ( <input type="checkbox"/> ) 旅館ホテル ( <input type="checkbox"/> ) 中食・弁当 ( <input type="checkbox"/> ) 学校・施設・企業給食 ( <input type="checkbox"/> ) 量販店 |   |      |         |
| 生産                           | 経営面積  | 自営面積 ( 2 ) ha 受託面積 ( 2 ) ha 従業員 ( 1 ) 名   |   |      |         |
|                              | 栽培品種  | 品種名   | 栽培面積 ha   | 品種名  | 栽培面積 ha |
|                              |   | 従来コシヒカリ   | 約 3 ha  |      | 約 ha    |
|                              |   | いのちの舌   | 約 0.3 ha  |      | 約 ha    |
|                              |   | こしいぶき   | 約 0.7 ha  |      | 約 ha    |
|                              | 栽培方法<br>(該当項目に○)  | 栽培方法  |   | 栽培方法 |         |
| 普通栽培 (慣行栽培)                  |   | ○   | 有機栽培  |      |         |
| 減農薬栽培                        |   |   | 無農薬栽培(天日干し)   |      |         |
| 減化学肥料栽培                      |   |   | 有機 J A S 認証栽培(天日干し)   |      |         |
| 減農薬減化学肥料栽培                   |   | ○   | 新潟県認証特別栽培米  | ○    |         |
| その他の栽培<br>(栽培方法と栽培面積を記入ください) | 栽培方法: 田植3.3haと直播0.7ha。土づくりに力を入れており魚のアラで作ったボカシ肥料と酒かすを田んぼに入れていきます。穂肥にはカツオのエキスを流し込み施肥と葉面散布で食味向上。 |   |   |      |         |
| 保管                           | 乾燥方法  | ( <input type="checkbox"/> ) 火力 ( <input type="checkbox"/> ) 遠赤 ( <input type="checkbox"/> ) 送風 ( <input type="checkbox"/> ) 天日 ( <input type="checkbox"/> ) 二段 ( <input type="checkbox"/> ) その他                  |   |      |         |
|                              | 玄米色彩選別機   | ( <input type="checkbox"/> ) 導入済み ( <input type="checkbox"/> ) 未導入 精米時に色彩選別。玄米選別も可能。  |   |      |         |
|                              | 保管管理  | ( <input type="checkbox"/> ) 常温倉庫 ( <input type="checkbox"/> ) 低温倉庫<br>環境点検の実施状況 ( 作業前、終了時に清掃・点検。)  |   |      |         |
| 流通                           | 流通体制の特徴   | (例) 産地精米、フレコン出荷、流通の取り組み等  |   |      |         |
|                              |   | 受注後⇒翌日精米・色選⇒袋詰め・出荷  |   |      |         |