

「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              | 米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会  |                 |                  |         |
|                              | 担当部署              | 株式会社米心石川   | 担当者名            | 谷本充央             |         |
|                              | 住所                | 〒920-0364<br>金沢市松島1-1  |                 |                  |         |
|                              | 連絡先電話             | TEL  | 076-249-5355    | FAX 076-249-3934 |         |
|                              | 連絡先メールアドレス        | tanimoto-mit@beishin-i.co.jp   |                 |                  |         |
|                              | 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="https://hyakumangoku-pr.com/">https://hyakumangoku-pr.com/</a>                                    |                 |                  |         |
| P<br>R                       | お米の特徴             | 「ひやくまん穀」は、石川県が9年かけて開発したお米の新品種です。<br>一粒ひと粒が大きく、炊き上がりはさらにボリューム感があります。お米の旨みを感じられ、味わい、食感ともに食べごたえがあります。<br>時間が経っても硬さや粘りの変化が少なく、冷めてももちりとした食感と美味しさが保たれます。   |                 |                  |         |
|                              | 希望売り先             | 一般個人、飲食店、旅館ホテル、中食・弁当、学校・施設・企業給食  |                 |                  |         |
|                              | 希望の契約について         | (播種前、複数年等)<br>(扱い数量)<br>(価格)   |                 |                  |         |
|                              | その他 P R           |  |                 |                  |         |
| 販<br>売                       | 年間販売量<br>(飼料米を除く) | 7,000 t  |                 |                  |         |
|                              | 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                 |                 |                  |         |
| 生<br>産                       | 経営面積              | 自営面積 ( ) ha 受託面積 ( ) ha 従業員 ( ) 名  |                 |                  |         |
|                              | 栽培品種              | 品種名  | 栽培面積 ha         | 品種名              | 栽培面積 ha |
|                              |                   | ひやくまん穀   | 約1,400 ha       |                  | 約 ha    |
|                              |                   |  | 約 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JAS認証栽培(天日干し) |                  |         |
| 減農薬減化学肥料栽培                   |                   |  |                 |                  |         |
| 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:             |  |                 |                  |         |
| 保<br>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   |                 |                  |         |
|                              | 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 ( )   |                 |                  |         |
| 流<br>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   |                 |                  |         |
|                              |                   | 原料や加工内容の全履歴が確認できるトレーサビリティシステムを確立しています。   |                 |                  |         |