

「米マッチングフェア2021」 出展者情報シート

| 2022.2オンライン商談会 | | | | | |
|------------------------------|-------------------|--|-----------------|-------------|--------------|
| 出展者情報 | 出展者名 | 株式会社たけやま | | | |
| | 担当部署 | 代表 | 担当者名 | 伊藤享兆 | |
| | 住所 | 千葉県山武市富田ト1024-1 | | | |
| | 連絡先電話 | TEL | 0475(82)2067 | FAX | 0475(82)2960 |
| | 連絡先メールアドレス | takeyama.sanbu@gmail.com | | | |
| | 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 HPアドレス→ http://www.takeyamarice.com | | | |
| P R | お米の特徴 | ふさこがねの特徴：もちりとした食感と、粒が大きくふっくらした炊きあがり特徴。冷めても甘みが残り硬くなりにくい。色白で艶やか炊き上がりも非常に綺麗なお米です。独自の精米方法により、粒立ちがよく艶やかに仕上げています。無洗米可能 | | | |
| | 希望売り先 | スーパー・百貨店・小売店・中食・外食・炊飯事業者向け | | | |
| | 希望の契約について | 年間契約 | | | |
| | その他 P R | 中外食や施設との実績あり、精白米30kgから納品可能。 | | | |
| 販 売 | 年間販売量 (飼料米を除く) | 70,000俵 | | | |
| | 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 産 | 経営面積 | 自営面積 (30) ha 受託面積 (40) ha 従業員 (13) 名 | | | |
| | 栽培品種 | 品種名 | 栽培面積 ha | 品種名 | 栽培面積 ha |
| | | ふさこがね | 約 30 ha | | 約 ha |
| | | | 約 ha | | 約 ha |
| | 栽培方法 (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 (栽培方法と栽培面積を記入ください) | 栽培方法：ちばGAPに基づく栽培法 | | | | |
| 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 | | | |
| | 保管管理 | <input type="checkbox"/> 常温倉庫 <input type="checkbox"/> 低温倉庫 環境点検の実施状況 (日本冷凍食品検査協会による工場検査/毎年・HACCP認証工場 | | | |
| 流 通 | 流通体制の特徴 | 産地精米、フレコン出荷、自社配送 | | | |
| | | 産地精米、自社便での配送 | | | |