

「米マッチング商談会2022」 出展者情報シート（業務用米）

2022年オンライン商談会					
出展者情報	出展者名	コシヒカリ農場 阿部文吉			
	担当部署	全般	担当者名	阿部武由	
	住所	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	takeyoshi@siren.ocn.ne.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 HPアドレス→ https://www.niigata-koshihikari.com/			
P R	お米の特徴	酒かすと魚かか(醗酵)肥料でコシヒカリを栽培しました。甘味とう味が濃いです。			
	希望売り先	飲食店/焼き肉店・とんかつ店、小売店/こだわりのお店と取引のある米穀卸			
	希望の契約について	<input type="checkbox"/> (播種前、複数年等) 可能であれば収穫前8月ころまでに <input checked="" type="checkbox"/> (扱い数量) MAX30kgで200袋 <input type="checkbox"/> (価格) 農舎前で30kg11,000円(税込・送料別)			
		その他 PR	現在スーパーへの精米小袋出荷が主です。卸様が帳合となって、当方が精米小袋詰め発送業務を行います。		
販売	年間販売量(飼料米を除く)	30kgで600袋			
	現在の玄米販売先	直売が主、 <input type="checkbox"/> 米穀店 <input type="checkbox"/> 卸 <input type="checkbox"/> 集荷業者 <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> 食品会社 原材料			
	現在の精米販売先	<input checked="" type="checkbox"/> 一般個人 <input checked="" 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			
	販売先の用途	<input checked="" type="checkbox"/> 主食用 <input type="checkbox"/> 加工用 <input type="checkbox"/> 米粉用 <input type="checkbox"/> 飼料用 <input type="checkbox"/> 輸出入 <input type="checkbox"/> その他			
	販売する業務用米の品質での特徴	<input checked="" type="checkbox"/> 良食味 <input type="checkbox"/> 炊き増え <input type="checkbox"/> 経時劣化 <input type="checkbox"/> 粒揃い <input type="checkbox"/> 硬さ <input type="checkbox"/> 白度 <input type="checkbox"/> その他			
	ふるい目	<input type="checkbox"/> 1.7mm以下 <input type="checkbox"/> 1.7mm <input type="checkbox"/> 1.8mm <input checked="" type="checkbox"/> 1.9mm <input type="checkbox"/> 2.0mm以上 <input type="checkbox"/> その他			
	等級	<input checked="" type="checkbox"/> 1等 <input type="checkbox"/> 2等 <input type="checkbox"/> 3等 <input type="checkbox"/> その他			
生産	経営面積	自営面積(2) ha 受託面積(2) 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
		五百万石	約 0.4 ha		約 ha
		従来コシヒカリ	約 3.1 ha		約 ha
		いのちの壺	約 0.4 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		<input checked="" type="checkbox"/>			
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：どうしたら「おかずのいらぬコシヒカリ」を収穫できるかその一心で米作りを行っています。				
保管	乾燥方法	<input type="checkbox"/> 火力 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 未導入 精米出荷が主の為、精米色選機を導入しています。玄米出荷の際は協力農場で色選しています。			
	保管管理	<input checked="" type="checkbox"/> 常温倉庫 <input type="checkbox"/> 低温倉庫			
		環境点検の実施状況()			
	農産物検査	<input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし			
GAP	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし				
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			
		一般顧客とスーパーへの精米小袋詰め出荷が主な為宅急便発送が主力です。			