

商品特性と取引条件

商品名	食ってみらんしょ 雑穀の恵み		
提供可能時期	通年 もっともおいしい時期：通年	賞味期限 / 消費期限	賞味期限：180日 消費期限：
主原料産地 (漁獲場所等)	会津産を主とした国内産	JANコード	4560242750362
内容量	300g(二合)×3	希望小売価格	税込価格：2052円
1ケースあたり入数	16	保存温度帯	常温
発注リードタイム	7営業日	販売エリアの制限	無
最大・最小ケース 納品単位	最小：1ケース	ケースサイズ(重量)	縦24cm×横33cm×高さ25cm 重量13.8kg
認証等	農業生産工程管理(GAP)：JGAP 穀物2016 登録番号070000038		
ターゲット	売り手 商社・卸売 お客様 百貨店等のカタログギフトとしての採用実績があり、お中元やお歳暮などの贈答品として、特に中高年の方からの注文が多い商品です。		
利用シーン	本品を炊飯器に入れ、2合の目盛りまで水を入れてください。1時間ほど浸水し、炊飯してください。研ぐ必要はありません。体の調子を整えたいときにおすすめです。		
商品特徴	香り豊かな焙煎黒豆など3種の豆と10種の雑穀をたっぷり入れたの「豆ざんまい」、もち麦をはじめとした4種の麦と9種の雑穀をバランスよく入れた「麦ざんまい」、すべて会津産の原料で作った希少な雑穀米「発芽&雑穀」の三種セットです。原料はすべて国内産。それぞれに味に特徴があり、炊き上がりも鮮やかで食卓を明るく彩ります。また、お米を研ぐ必要も、計量する手間もありません。		



福島県の6次化食品コンテスト「ふくしま満天堂2018」において、約170商品の中から史上初のグランプリとデザイン賞の二冠に輝いた商品です。



アレルギー表示 (特定原材料)

表示義務有

表示を奨励

大豆

備考

原材料の一部に大豆を含みます。

名称	炊飯用穀類
原材料名	精白米コシヒカリ(会津産)、芽麦、はたか麦、もち麦、ノボムギ、もち発芽玄米、発芽玄米、粟米、香米、もちきび、もちあわ、ひえ、たがきび、アマランサス
内容量	300g
賞状期限	2019年1月23日
保存方法	直射日光、高温多湿をお避け下さい
製造者	農業生産法人 株式会社 米夢の郷 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27 TEL:0242-67-1505

名称	炊飯用穀類
原材料名	精白米コシヒカリ(会津産)、発芽胚芽米コシヒカリ(会津産)、発芽玄米(もちもち(会津産)、高冷(会津産))
内容量	300g
賞状期限	2018年5月26日
保存方法	直射日光、高温多湿をお避け下さい
製造者	農業生産法人 株式会社 米夢の郷 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27 TEL:0242-67-1505

名称	炊飯用穀類
原材料名	精白米コシヒカリ(会津産)、黄大豆、はたか麦、発芽胚芽米、発芽玄米、香米、もちきび、もちあわ、ひえ、たがきび、アマランサス(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	300g
賞状期限	2019年12月18日
保存方法	直射日光、高温多湿をお避け下さい
製造者	農業生産法人 株式会社 米夢の郷 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27 TEL:0242-67-1505

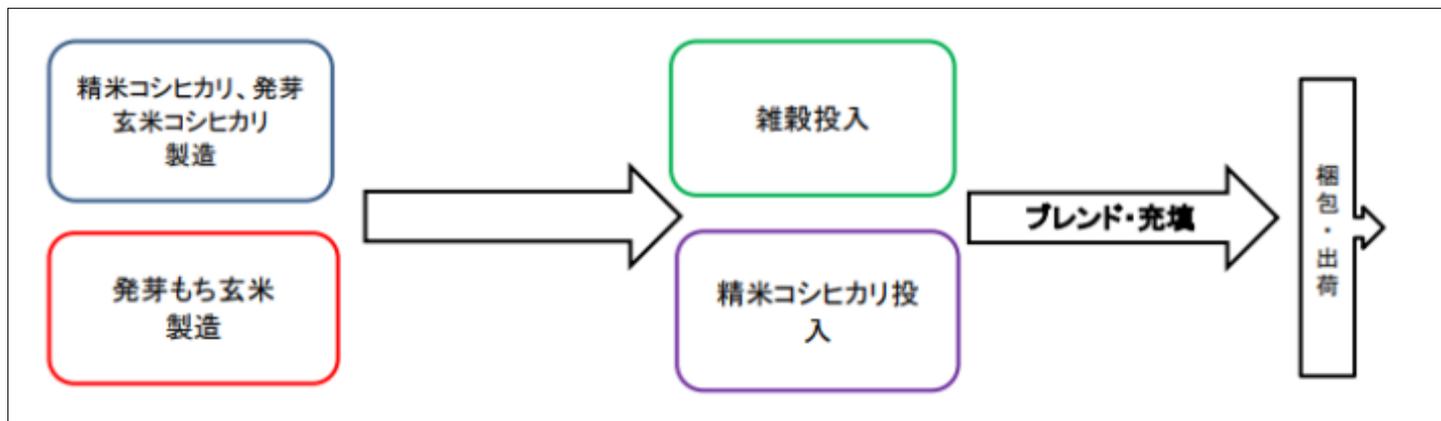
名称	炊飯用穀類
原材料名	精白米コシヒカリ(会津産)、発芽胚芽米コシヒカリ(会津産)、発芽玄米(もちもち(会津産)、高冷(会津産))
内容量	300g
賞状期限	2018年5月26日
保存方法	直射日光、高温多湿をお避け下さい
製造者	農業生産法人 株式会社 米夢の郷 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27 TEL:0242-67-1505

原材料の一部に大豆を含みます。

出展企業紹介

出展企業名	農業生産法人 株式会社 米夢の郷		
ホームページ	https://maimunosato.jp/		
会社所在地	〒969-6144 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27		
工場所在地	〒969-6144 福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27		
年間売上高	令和元年度 258百万円	従業員数	令和2年4月現在 18名
代表者氏名	猪俣道夫		
メッセージ	地域農業の維持、発展、後継者育成のために地元農家、自治体、取引企業で設立した農業生産法人です。60haの稲作から加工までを手掛け、安全安心はもとより美味しさ、便利さを加味したお米を提供していきます。		

担当者	石田浩泰	E-Mail	info@maimunosato.jp
TEL	0242-57-1505	FAX	0242-57-1506



発芽タンク



乾燥機



色彩選別機



金属検出器

品質管理情報

商品検査の有無	有：長期保存試験
衛生管理への取組	<p>生産・製造工程の管理 HACCPに準拠した工程管理、年1回第三者機関による監査</p> <p>従業員の管理 始業前健康管理、検便検査、アルコール消毒の励行</p> <p>施設設備の管理 保守点検マニュアルがある。点検の実施記録がある。</p>
危機管理体制	<p>担当者名または担当部署名 石田浩泰</p> <p>連絡先 0242-57-1505</p> <p>危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など 記録し保管している。P L 保険加入。</p>