


(フリガナ)	キョウトタンゴコシヒカリ			
商品名	京都丹後コシヒカリ			
(フリガナ)	ヨシナミノウエン	(フリガナ)	ヨシナミワタル	所在地 都道府県名
エンター 事業者名	吉浪農園	製造者名	吉浪渉	京都
(フリガナ)	ヨシナミワタル		役職	代表取締役社長
代表者	吉浪渉			
商品写真			一括表示	
				

## -生産者からのコメント-

項目	記入欄
商品名	京都丹後コシヒカリ
使用方法	白飯、おにぎり、炊き込みご飯、寿司等
付加価値	京都北部の豊かな丹後の自然に囲まれ、苗作りから収穫まで、時間と手間をかけて作った美味しいお米です。
販売実績	年間 生産総量：117トン 売上：2500万円
原料の特徴	自然豊かな山々、きれいな水、肥沃な大地など恵まれた環境が美味しいお米を作り出します。ミルキークイーンは、旨味、粘りが強いのが特徴です。
品質	賞味期限：なし（精米後1か月以内に食べるとより美味しいです。） 流通温度帯：常温 販売温度帯：冷蔵 保管温度帯：冷蔵
栄養	主成分は炭水化物。体作りに欠かすことのできない三大栄養素の一つで、エネルギーの元。さらに、血や筋肉などの身体形成に必要なタンパク質の他に、ビタミン・ミネラルも多く含まれている。こうしたことから、お米は肥満を抑える他、健康的な食べ物です。
規格	商品サイズ：30 × 20 × 13 箱サイズ：33.5 × 28 × 12
生産力	年間 117t 約3900袋（30kgの袋に換算）
開発力	規格の変更：可 変更開発期間：即時対応可
ケア	不良品があれば交換します。
歴史	開発期間： 30年
繋がり	生産者は自分自身なので繋がりはないが、耕作放棄地の所有者の方との繋がり、田植え体験参加者との繋がりがある。
コストパフォーマンス	検討致します。
企業メリット	美味しくて品質の良い米を安定した価格で提供できる。
消費者メリット	食して、自慢できる内容。冷めても美味しく食べることができる。食用、進物として最適。
将来性	コシヒカリの名産地にも劣らない品質の高さを武器に、日本全土に京丹後産のお米を有名にしていきたい。
社会貢献	米の生産者の高齢化が深刻化している地域で、荒れ地を作らず管理している。小学生の田植え体験を実施している。