



企業情報

企業名	ファーム藤木	工場等写真	
企業名(英字)	Farm Fujiki		
代表者名	藤木 久光		
住所	福岡県柳川市三橋町棚町172		
担当者名	柴田雅秀		
担当者名(ローマ字)	Masahide Shibata.		
email	inf@infinite-inc.net	担当者顔写真	
TEL	092-292-1957		
FAX	092-292-1956		
ホームページURL	http://infinite-shop.jp/farm/		
認証等			
年間売上高	円(年)		
従業員数	人		
希望する取引	直接のみ		
外国語メール対応	日本語		
外国語ラベル作成	英語可		
取引中の相手国輸入卸業者	なし		
企業紹介	<p>こだわりの有機肥料栽培で、尚かつ無農薬栽培の“お米”「スゴカ米」を、九州福岡の水郷柳川の水田農場から産地直送販売でお届けする「ファーム藤木」です。</p> <p>「安心・安全」な“お米”として特にアトピーや食物アレルギーの方からは、数多くのお客様がリピーターとしてのご注文を頂戴しております。</p> <p>栽培法は、有機肥料(油かすをペレットにしたもの。有機質肥料なので土壌を酸性化させず、発酵肥料であることから根に障害がなく長時間持続して効力を得られます) そのようなことから、油かすは昔から有機肥料の王様といわれ、成分バランスのとれた万能肥料と言われております。無除草剤・無殺虫剤で安心安全な商品です。 また土作りのための土壌改良として鉱物を粉末に又は高温処理し多孔質にした無機質系のものや、動植物の遺物を主成分とした有機質系のものを、状況に応じて判断して散布します。</p> <p>ファーム藤木のこだわりの“お米”を安心してお召し上がり下さい。</p>		
製造工程	<p>苗代の準備 → 代掻き → 有機肥料 → 田植え → 除草 → 殺菌 → 有機肥料散布 → 水の調整 → 稲刈り → 乾燥 → 冷蔵※</p> <p>※出荷の際に米の冷蔵保存状態からの温度差で米が結露すると著しく味が落ちることがあるので弊社では結露させないよう温度の管理が完璧にされています。</p>		

商品規格

商品名	米	商品サイズ(米袋入)	
商品名(英字)	Rice	(cm)	約55cm
内容量	5Kg	横(cm)	約24cm
1ケースあたり入数	1袋	高さ(cm)	約10cm
最低納品ケース数(最小ロット)	5Kg入1袋	重量(g)	10Kg
販売時期	1年	ケースサイズ(米袋)	
保存方法	冷暗所	幅(cm)	約55cm
開封後保存方法	密封容器に入れ冷蔵庫保存	高さ(cm)	約24cm
賞味期限	精米後、約2ヶ月	マチ(cm)	約10cm
消費期限	特に無	重量(g)	10Kg
JANコード	無	アレルギー	
容器材質	クラフトパック	サンプル無償提供可能量	2合(360cc)・20セット
パッケージ材質	米袋	一番おいしい時期	新米の時期
CROSS FOODS価格(税抜)	7,000円	／5Kg1袋	供給可能量
			4000Kg
		在庫量	10000Kg
遺伝子組み換え原料の有無	無	注文後国内出荷までの日数	2日
MSG(グルタミン酸ナトリウム)の有無	無	記載事項有効期限	精米後2ヶ月
原産地証明 自社で取得	できる	成分分析	済
放射能検査		残留農薬検査	済

原材料と配合比率

成分分析

原材料	原産地	配合比率	成分	量	測定方法
			エネルギー量		
			脂肪		
			飽和脂肪		
			炭水化物		
			糖類		
			たんぱく質		
			塩分		

商品写真



商品説明

<p>「誰が食べる？」 (ターゲット)</p>	<p>「おいしさ」「安全・安心」「日本産」に関心のある、より健康意識の高い消費者。日本産米のブランド力を理解している食通の人 球環境問題や農薬汚染の問題に危機意識を持ち、オルタナティブな生き方やLOHASな事業に関心のある方々</p>
<p>食べる場面</p>	<p>パンや麺ではない、健康的な主食材としての「米」=グルテンフリーの食材。リゾットやパエリアとして。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>27年産 水稻生産履歴(トレーサビリティ) 生産地 福岡県柳川市 栽培面積 270a 栽培法 有機肥料のみ 無農薬 無除草剤 無殺虫剤</p> <p>化学肥料を一切使用せず、有機肥料のみにこだわり、除草剤や殺虫剤・殺菌剤などの薬剤も一切使用せず、ひたすらに人力のみで除草し、生きものが沢山みつかる肥沃な圃場をつくりだして、栽培するシッカリした甘味とうま味の強い日本米です。乾燥工程も独自の設備で、保存も独自の冷蔵庫で14～15℃に保ち、出荷直前に精米して新鮮な状態で出荷します。</p>
<p>日本国内での一般的な調理法</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">     </div> <p>1お米をざっと洗う。 まず、ボウルなどに水とお米を入れて、5～6回かき混ぜたらすぐに水を捨てます。 2ガシャガシャとお米を研ぐ。 今度は強めにガシャガシャと洗って水を捨てる。これで米研ぎ完了します。 3お米を計って鍋に入れる。 そのお米をカップで量って、お鍋に入れ、同量の水を入れればあとは炊くだけです。 4強火で炊いて、吹いたら弱火に。 お鍋にフタをして強火にかけて、プクプクと吹きこぼれそうになったら弱火にする。 弱火にしたら15～20分炊きます。 5芯がないかどうか確認し、なければ蒸らす。 ここで火を止めて、フタをしたまま10分蒸らします。</p>
<p>海外での調理法・用途 (推定) (200字まで)</p>	<p>■お米をタルトで包んだ料理</p> <p>タルトの中には、お米、ほうれん草、ゆで卵、サーモンが入っています。これに、エビ風味のソースなどお好みのソースをかけてお召し上がりください。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>その他特記事項</p>	<p>リオレ・材料 白米 100g 砂糖 25g バニラビーンズ 1つ 牛乳 1リットル 材料を全部入れて、弱火で30分煮る スゴカ米のご飯 200g</p> <p>○その他の材料 卵黄 1個 砂糖 50g キウイ 4個 ライムとオレンジの皮をすりおろしたもの</p> <p>●作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. リ・オ・レもしくはご飯にオレンジの皮を混ぜる 2. 細長い器に入れてご飯の形を整えて盛り付ける 3. キューブ状に切ったキウイと砂糖と卵黄を混ぜたものを、スプーン一匙入れ、盛り付ける。 4. 型から出して、ライムの皮を上飾る 