

# 飲食店・企業 様用 提案書



# 目次

- 1 P . . . . 特栽米
- 2 P . . . . トウガラシ
- 3 P . . . . キクラゲ
- 4 P . . . . 甘長トウガラシ
- 5 P . . . . やまえ栗
- 6 P . . . . 配送オプション
- 7 P . . . . ご挨拶



## 特別栽培米（特別栽培農産物）



### 概要

特別栽培農産物：化学肥料の使用制限及び減農薬量などの一定の基準を満たし、農水省の認定を受けた作物  
慣行のお米に比べ、より安心でかつ食味立つ美味しいお米となっています。

時期：9月～10月頃

単価：玄米 5kg 3,000円（税抜）  
10kg 6,000円（税抜）  
30kg 15,000円（税抜）

最小ロット：5kg～

### 精米料金

5kg～20kg・・・500円  
21kg～30kg・・・1,000円

保存方法：冷暗所（15度以下）

保存期間：半年

## トウガラシ赤（生・乾燥）



概要：トウガラシに含まれるカプサイシンは言わずと知れたダイエット効果を期待できる成分。またビタミンEも豊富で細胞の酸化防止や夏の疲労回復、冬は体温上昇と1年を通して摂取することがおすすめの食材。

時期：9月～（乾燥通念可能）

単価：生1kg 2,150円（税抜）

乾1kg 6,150円（税抜）

最小ロット：1kg～

保存方法・期間：（生）冷蔵1週間・冷凍半年、（乾）半年

## トウガラシ青（生）



時期：7月～9月

単価：1kg 1,250円（税抜）

最小ロット：1kg～

保存方法・期間：同左

# 国産きくらげ



## 概要

希少な国産（国内シェア3%）かつ高い栄養価もあり今注目の素材。健康はもちろんビタミンDやタンパク質も他のきのこ類の群を抜いて豊富なため、便秘やむくみ・疲労回復といった美容分野との親和性が非常に高い食材。

時期：5月上旬～11月末（乾燥は通年可能）

単価：生きくらげ	1kg	3,000円（税抜）
乾燥きくらげ	1kg	30,000円（税抜）

最小ロット：1Kg～

保存方法・期間：生	冷蔵3～5日
乾	半年～1年

# 甘長とうがらし



## 概要

万願寺とうがらしの仲間で、甘みのあるとうがらし。  
カボチャ並みのビタミンA、レモン2倍のビタミンCを含み、さらにはコレステロールを排出させる食物繊維と葉緑素も豊富。高栄養価のため夏バテ防止に最適な食材。

時期：6月～9月

単価：1kg 2,000円（税抜）

最小ロット：1kg～

保存方法：要冷蔵

保存期間：約1週間

# やまえ栗（早生、利平・銀寄・美玖里）



## 概要

昭和天皇献上栗として名を馳せたやまへの栗。2024年にGI認証取得済み。

日本国内はもちろん、海外においても認知度が増している。中でも利平栗は栗の王様と呼ばれており洋菓子、和菓子と用途は多岐にわたる。

時期：早生 8月下旬～9月上旬  
銀寄・利平 9月中旬～10月上旬  
美玖里 10月上旬～中旬

単価：生Sサイズ 1kg 1,000円（税抜）  
生M～2L 〃 3,500円（税抜）  
むき栗 1kg 4,000円（税抜）

最小ロット：1kg～

保存方法：湿らせたもので包みジップロックなどに保管

保存期間：常温3日・冷蔵1週間・冷凍半年

## 配送オプション（ヤマト運輸の場合）

例：人吉ー熊本

### 通常料金

### クール便の場合

60サイズ（2kgまで）・・・	940円（税込）	+ 275円（税込）
80サイズ（5kgまで）・・・1,	230円（税込）	+ 330円（税込）
100サイズ（10kgまで）・・・1,	530円（税込）	+ 440円（税込）
120サイズ（15kgまで）・・・1,	850円（税込）	+ 715円（税込）
140サイズ（20kgまで）・・・2,	190円（税込）	以下取り扱いなし
160サイズ（25kgまで）・・・2,	510円（税込）	—
180サイズ（30kgまで）・・・3,	060円（税込）	—
200サイズ（30kgまで）・・・3,	720円（税込）	—



# ご覧いただきありがとうございます

僕たち、のらしごと人は、未来の「食・それを生み出す農業・そして子ども達の笑顔を守り続けると心に誓っております。

人吉球磨地域は、相良700年の歴史の名の下、歴史小説家・司馬遼太郎の著書『街道をゆく』では「日本でもっとも豊かな隠れ里」と記され、文化庁の日本遺産プロジェクトの第1号としても認定されました。

そんな歴史と伝統あふれるこの地の基幹産業を発展させるためにも、山江村から業界を盛り上げてゆきます。

そのために、今日も僕たちは泥にまみれて汗をかき、楽しみながら美味しい食材を提供できるよう精進します。

皆さんと志を共に日本の食を創ってゆけると幸いです。

**企業理念『土耕し・人お越し・村興し おいら達が未来を創ってゆく』**

のらしごと人