

(様式第2号)

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまじゅくせいどり
	広島熟成どり

■生産者名 (ふりがな) さいこーぶっさんかぶしがいしゃ
サイコー物産株式会社

■生産者住所

安芸高田市



■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

出荷価格(税抜) キログラム単価				送料(広島市内)
レギュラー品		上級品		

出荷規格				
等級	部位	重量	包装形態	セット販売
—	むね・もも・ささみ・ きも・砂ぎも・ 手羽先・手羽元	1パック 2kg程度	パック	応相談
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
応相談	応相談 (時期・部位による)	約3~7日	翌日 (広島市内)	自社便

出荷可能時期(当該生産者)												
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△

一般出回り時期												
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	
△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	△	△

出荷量	/日		/月		/年						
	むね 約2.3 ^{トン} /日	もも 約2.0 ^{トン} /日	副産物 約1.5 ^{トン} /日	内臓 約0.4 ^{トン} /日	むね 約50 ^{トン} /月	もも 約43 ^{トン} /月	副産物 約32 ^{トン} /月	内臓 約8.5 ^{トン} /月	むね 約600 ^{トン} /年	もも 約520 ^{トン} /年	副産物 約380 ^{トン} /年

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 あり と畜～貯蔵までの時間 約4～6時間 直送・経由便等(自社便直送または卸業者経由)	受発不可日	出荷不可日
	毎週 木、日曜日	毎週 木、日曜日

(様式第2号)

セールスポイント	50年近くに亘り、広島県北部の山里で、美味しい鶏肉を作る事一筋に、邁進してまいりました。鶏肉は鮮度が命と言われていますが、広島県内で販売されている鶏肉のほとんどが、九州の大手産地から供給されています。消費地に近いからこそ出来る、新鮮な鶏肉の供給に努めています。『美味しい商品は必ず売れる』をモットーに、大手産地の商品に負けないよう、日々生産活動に精進しております。
商品の特徴	『柔らかくてジューシー』 私達の商品を一言で例えるなら、このような表現になります。と体を一定の温度管理のもと熟成させた後、脱骨工程を行なうことで、筋繊維を自然のままに保ち、鶏肉の柔らかさと美味しさを保持し、鶏肉本来の旨味を味わって頂けます。
食べ方提案	もも肉はシンプルに塩焼きが一番です。 むね肉は皮を剥いで、5~10mm程度にスライスし、しゃぶしゃぶがお勧めです。
飼育に関する特徴	私達は、自社スタッフだけで、すべての鳥の飼育を行なっています。 適度な温度、湿度、換気を保持し、健康的に鳥を飼育します。 私達の生活を支えてくれる鳥に感謝するとともに、貴重な鳥の命を1羽1羽大事にします。
取扱上の注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・保存温度が保たれない場合は賞味期限が短くなります。 (生鮮品0~4℃以下で保存してください。) ・開封後は賞味期限にかかわらずお早目にご使用してください。 ・完全に熱を通してお召し上がりください。
その他特記事項	希望する出口 業務筋(飲食業関係及び卸業者) 新鮮な鶏肉を自社便で、県内各地へお届けしています。



広大な自然に囲まれた環境です。



若手スタッフも頑張っています。



むね肉のたたきは大人気商品です。

素材の美味しさにこだわっています。

広島熟成どり



熟成加工をすることにより、筋繊維を壊さず、鶏肉本来の旨味を逃しません。 サイコー物産株式会社

素材の美味しさにこだわっています。