

(様式第2号)

セールスポイント	肉の旨み・豚の甘みを作り出す6種類の穀物(とうもろこし・マイロ・米・大麦・小麦・大豆)を中心とした飼料を与えて育てました。母豚から一貫した生産を行うことで安定した供給および品質が実現できています。
商品の特徴	飽和脂肪酸が高く、豚肉の甘み・香りが高いことが特長です。コクがある一方、さっぱりとした味に仕上がっています。瀬戸内のイメージの良さ、どのような餌を与えているかをわかりやすくネーミングに使用しました。
食べ方提案	おすすめの調理法: 焼き、茹で、揚げのどれでもおすすめです。 おすすめの料理 : 生姜焼き、しゃぶしゃぶ、とんかつ など 食べることができる場所(飲食店等) 県内ホテル、飲食店、食品製造業者等
飼育に関する特徴	広島県推奨のHACCP生産方式に基づいた「畜産物安全安心生産農場認定制度」に認定された4農場で母豚からの一貫生産を行っています。第一農場で母豚の生産を行い、第二～第四農場へ供給し肉豚の生産を行っています。
取扱上の注意点	品質管理: 冷蔵(2℃以下)の管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態にもよりますが、冷蔵の場合1週間程度です。
その他特記事項	ネット販売(宅対応)可能です。 希望する販路はスーパー・外食・CVS等のあらゆる販路への販売を希望。 味・品質・供給数量共に安定しており、「瀬戸内六穀豚」のネーミングを使用した販売をお願い致します。 今後も安定した品質の豚肉を供給してまいります。



第一牧場(三原市)



生産者



とんかつ・生姜焼き



A1サイズポスター2種

のぼり(大・小)

・ポスター(朝・タバージョン)・のぼり その他POP・ラベル等あり