

(様式第2号)

# 商品提案書

商品名	ふりがな	げいほくこうげんぶた
	芸北高原豚	

■ 生産者名 (ふりがな) いしばしふあーむ  
石橋ファーム

■ 生産者住所

北広島町

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜) キログラム単価			
レギュラー品			

送料(広島市内)

出荷規格				
等級	部位	重量	包装形態	セット販売
レギュラー品のみ	ロース、肩ロース モモ、バラ 他	各 200g	トレー詰め (箱詰め)	あり
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
6 パック	1部位商品 40Kg	加工日 + 4日	3日	直送と ヤマト宅配便

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	/週	/月	/年
	300Kg	1,200Kg	15,000Kg

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 1時間 直送・経由便等(具体的な経路)	受発不可日	出荷不可日
	毎週火曜日	毎週火曜日

(様式第2号)

セールスポイント	ストーリー: 中国山地の自然豊かな農場でこだわりぬいた養豚技術「6次産業化」 こだわり: ①生パンを給餌 ②肥育日数 200日 比較優位性: ①脂が甘くて柔らかしっとり ②豚肉特有の匂いが少ない 差別化要素: 生パン給餌(小麦と酵母菌)と衛生的な処理加工
商品の特徴	味: 生パンを給餌しており、小麦の美味しさが味わえる。 希少性: 大規模養豚と比べて、給餌飼料を生パンとしている。 ネーミング: 自然豊かな「芸北高原」で健康的に育てた。
食べ方提案	おすすめの料理法: ①生姜焼き ②しゃぶしゃぶ ③トンカツ など 食べることができる場所(飲食店等) ○県内飲食店
飼育に関する特徴	幻霜ポークとほぼ同じ肥育方法と肉質 飼育方法: 生パンをベースに穀物を加えた独自の飼料 ○健康な豚を育てることを基本にした「ゆったりとした豚房」で飼育
取扱上の注意点	品質管理: 要冷蔵(2℃以下保存)品です。 賞味期限: 加工日+4日 その他鮮度維持等: 衛生的な広島食肉市場でのと畜と部分肉加工 (広島市開設の広島食肉市場は、香港輸出用施設として選定) 広島食肉市場でと畜・部分肉加工されたものを、自社加工場で精肉加工
その他特記事項	ネット販売・宅配対応 : 可能  お客様との約束: 美味しい豚肉、甘みのある脂



北広島町「自然豊かな芸北高原」



健康ですくすく育つ子豚たち



芸北高原豚の精肉加工場にて



販売促進POP (商標登録第5608972号)