

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまあかどり
	広島赤鶏

■ 提案者名 (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



■ 提案者住所

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			
レギュラー品		上級品	

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
—	むね・もも・ささみ・きも・砂ぎも・手羽先・手羽元	1パック 2kg	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	2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	上中下	上中下	上中下	上中下	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	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
△○○	△○○	△○○	△○○	△○○	△○○	△○○	△○○	△○○	△△△	△△△	△△△

出荷量	/日	/月	/年
	むね 約100 <sup>kg</sup> 、もも 約120 <sup>kg</sup> 副産物 約90 <sup>kg</sup> 、内臓 約25 <sup>kg</sup>	むね 約2 <sup>トン</sup> 、もも 約2.5 <sup>トン</sup> 副産物 約1.9 <sup>トン</sup> 、内臓 約0.5 <sup>トン</sup>	むね 約24 <sup>トン</sup> 、もも 約30 <sup>トン</sup> 副産物 約23 <sup>トン</sup> 、内臓 約6 <sup>トン</sup>

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)	受発注不可日 毎週 木、日曜日	出荷不可日 毎週 木、日曜日

セールスポイント	『適度な歯応えとおいしさ』 「広島赤鷄」の肉質は、地鶏より柔らかく弾力があり、風味も地鶏のようなクセやにおいを感じさせません。 約80日間じっくり飼育することにより、おいしいと感じていただける、歯応えとおいしさを実現します。
商品の特徴	「広島赤鷄」は、ブロイラーのように柔らかすぎず、地鶏のように固すぎず、身の締りが程良く、適度な脂肪を含み、鶏独特の臭みもなく、旨味があります。
食べ方提案	もも肉は、焼いても煮込んでも固く締まってしまうようなことはありません。 鍋にさせていただくと、より一層素材のおいしさを感じていただけます。 むね肉は、皮を剥いて5～10mm程度にスライスし、しゃぶしゃぶにさせていただくと、より一層素材のおいしさを感じていただけます。
飼育に関する特徴	自然環境豊かな里山(安芸高田市高宮町)で、自社飼育スタッフにより手間をかけ、労力をいとわず、丹精込めて育て上げます。 適度な運動が出来るよう広々とした環境で、ブロイラーの約2倍の80日間かけてじっくりと育てています。
取扱上の注意点	品質管理:生鮮品0～4℃以下で保存してください。 保存温度が保たれない場合は、賞味期限が短くなります。 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	希望する出口は、業務筋(飲食業関係及び卸業者)です。 『美味しい商品は必ず売れる』をモットーに、日々生産活動に精進しております。 新鮮な鶏肉を自社便で、県内各地へお届けしています。



広々とした環境で適度な運動をして育てています



手間ひまかけて育てます！



山賊焼・炭火焼・スモークチキンなど  
素材の旨味をご賞味ください！



一度食べてみてもらえんかの～♪