

商品提案書

商品名	(ふりがな) くんせいしまへい ひろしまはーぶどりのくんせい
	燻製シマヘイ ひろしまハーブ鶏の燻製 (かしわトロ燻製, ササミ燻製, ササミ燻製, スモークチキン, セセリジャーキー)

■提案者名 (ふりがな) ぜんどーかぶしきかいしゃ

ゼンドー株式会社

■提案者住所

広島市

■連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



希望小売価格(税抜)	卸価格(税抜)	送料(広島市内)

主な原材料	生産者等
ひろしハーブ鶏	鳥巧商事株式会社

出荷規格					
商品名	商品単位	サイズ	重量(内容物)	入り数	包装形態
かしわトロ燻製	1パック	195mm×130mm	60g	20個	真空パック
手羽先燻製		195mm×130mm	60g	20個	
ササミ燻製		200mm×100mm	60g	20個	
セセリジャーキー		200mm×100mm	40g	15個	
スモークチキン		250mm×150mm	220g	10個	
商品名	ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
かしわトロ燻製	1個	なし	30日	1週間	宅配便
手羽先燻製					
ササミ燻製					
セセリジャーキー					
スモークチキン			21日		

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

主な原材料の収穫時期											
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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

製造量	/日	/月	/年
かしわトロ, 手羽先, ササミ	60パック	1,500パック	18,000パック
セセリジャーキー	30パック/週	120パック	1,440パック
スモークチキン	30パック	750パック	9,000パック

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり 収穫～冷蔵までの時間 1時間 直送・経由便等(広島市～納入先)	受発注不可日	出荷不可日
	なし	火曜日

<p>セールスポイント</p>	<p>広島県産の「ひろしまハーブ鶏」を使用し、広島市内の「川中醤油」や、呉市蒲刈の「海人の藻塩」等ベースにした特製漬けダレに漬け込み、桜のチップで香り良く燻しました。食品添加物を一切使用していませんので、お子様にも安心して食べていただけます。凝縮された美味しさと、燻製の香りをお楽しみください。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>【かしわトロ燻製】「かしわトロ」は、一羽から大変少量しか取れない希少部位で、脂がのって旨味が詰まっていて、肉厚でジューシーな美味しいお肉です。そんな「かしわトロ」を燻製する事により、さらに旨味が凝縮し香り豊かな一品となっております。まず、ふっくらと仕上げる為スチームで火を通し、温風乾燥により余分な脂と水分を落とし鶏の旨味を凝縮させます。次に、旨味を逃さない様じっくりと燻します。 【ササミ燻製】ひろしまハーブ鶏の「ササミ」を使用したヘルシーな一品です。パサつきがちなササミをしっとりとし上げる為、比較的低温でじっくりと蒸し焼きにして火を通し、しっかりと表面を乾燥させた後、燻製しております。</p>
<p>製造法の特徴</p>	<p>【手羽先燻製】「手羽先」に強めに香辛料を効かせた燻製です。おつまみとしても定番の手羽先にガーリックと胡椒で下味を付け、より食欲をそそられる一品となっております。 【セセリジャーキー】「セセリ」を使用した数量限定商品です。ジャーキーと聞くと固いイメージがありますが、スチームオープンを使用しふっくらとした食感に仕上げてあります。セセリ特有のコリコリとした食感が楽しめます。 【スモークチキン】「ムネ肉」を使用した商品です。低脂肪高タンパクでヘルシー素材として知られている鶏ムネ肉を無添加の塩麴に漬け込んだ後、スチームオープンでじっくり火を通す事により、パサつきがちなムネ肉をしっとりジューシーに仕上げております。</p>
<p>原材料に関する特徴</p>	<p>国際認証システム導入: SQF ※処理工場・農場は4農場のみ 豊かな自然と水に恵まれた、三原市近郊(三原市・福山市・竹原市・世羅郡)で飼育。 ハーブ(オレガノ(しそ科)抽出エキス)、鶏の腸内細菌を整えると言われる生菌剤(枯草菌)を加えた専用飼料で育てております。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理：10℃以下の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限：10℃以下の冷蔵で製造より30日です。(スモークチキンは21日)</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>ネット販売をしています((宅配(クール便)の対応可能です)。 【自社ホームページ】http://shimahei.com/ 大切に扱っていただける量販店様並びに百貨店様とのお取引を希望します。 他では手に入らないオンリーワンの商品作りを目指します。</p>



鶏舎の様子



店長 島田 陽平



スモーカーの内部



盛り付け例