

商品提案書

商品名	(ふりがな) せとのもちぶた
	瀬戸のもち豚

■提案者名 (ふりがな) にほんちくさんかぶしきがいしゃ

日本畜産株式会社

■提案者住所

福山市



■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
—	ロース、肩ロース、バラ、モモ、ヒレ等	応相談	パック 真空包装	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
セット販売の場合 半頭セットより	応相談	パック:4日 真空包装:20日	4日	自社 委託:ランテック等 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	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
	140kg	3.5t	42t

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 2時間 自社直送・運送業者(冷蔵対応)経由便	受発注不可日	出荷不可日
	毎週日曜日	毎週日曜日・水曜日

セールスポイント	1963年創業。50年以上にわたる肥育経験によって、繁殖から飼料、飼育環境まで、全てにこだわりをもって、丹精込めて育てた豚です。つきたてのおもちのように光沢があり、ほのかな甘みを持つ脂肪と、きめの細かい筋繊維で作られる臭みのない旨味を持つ赤身が特徴のお肉です。
商品の特徴	特別な飼料によって、牛肉のように霜降りになり、脂肪はあっさりとしながらも甘みがあります。肉質はきめ細かく、お肉の旨さのカギを握るといわれている『オレイン酸』が普通の豚肉の5%程多くなっています。肉の臭みが少なく、食欲をくすぐる香りだけが際立つお肉です。
食べ方提案	お肉本来の味をお楽しみいただくには、厚めにカットして、軽く塩コショウしてステーキにして召し上がっていただくのがいいかと思います。また、しゃぶしゃぶは、あまり灰汁がでないのでシメまで美味しく召し上がれます。
飼育に関する特徴	食品工場から排出される余剰食品(ご飯、パン、麺類など)を、焼酎を作る時に使う黒麹菌で発酵させ、甘酒のようなスープ状の飼料を製造し給与しています。1頭当たりの面積が通常より2,3倍広い豚舎で、放牧のように自由に遊びまわることができ、また、ウッドチップを敷き詰めた床は、微生物の働きによって排泄物を自然分解し、臭いを軽減します。これらのことで豚のストレスを抑えています。
取扱上の注意点	品質管理:通常の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限:パック—4日、真空包装—20日
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)可能です。 ブランド豚として大切に扱っていただける量販店様、飲食業様とのお取引を希望します。 「安全、安心、美味しい笑顔」を企業理念としております。 そのため、生産量は限られますが、品質第一を目指しております。



瀬戸牧場



豚と戯れる



瀬戸のもち豚肩ロースしゃぶしゃぶ

瀬戸のもち豚

脂はあっさりしながら旨みがたっぷり!

日本食料品流通協会の「日本食料品流通協会」認定

福山市瀬戸町にある「瀬戸牧場」で、全てにこだわり、大切に育てた豚!

ごはんや、パン、麺類、野菜などに、焼酎を作る時に使う「黒麹菌(くるこうじきん)」と水をまぜて発酵させた甘酒のような、特別なエサを与えています。

発酵することでできたクエン酸や消化酵素が豚を健康にし、美味しいお肉となります。

POP例