

商品提案書

商品名	(ふりがな) やわたこうげんふれっしゅらむ
	八幡高原フレッシュラム

■ 提案者名 (ふりがな)

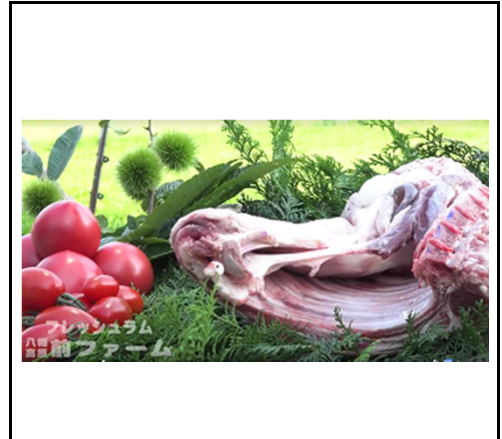
前 拓也(まえ たくや)

■ 提案者住所

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		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
通常品	モモ, 肩, ロース等 を含む半身	おおよそ5~35kg ※時期により異なる	自社:ビニールパック・遮熱シート ゆうぱっく:ビニールパック・箱入り	あり ※半身での販売
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
半身	応談	冷蔵3日程度 ※保存方法により変わります。	約1週間	自社 ゆうぱっく

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
	発注に合わせ対応	発注に合わせ対応	約30頭

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし と畜~貯蔵までの時間 直接出荷のため原則貯蔵なし 直送・経由便等(具体的な経路) 直送	受発注不可日	出荷不可日
	応談	12月~4月

セールスポイント	羊肉の生産は中国地方では数少なく、フレッシュなラム肉をお届けできることが前ファーム最大の特徴です。 冷涼な高原地帯で、羊がストレスなく育つ清潔な環境づくりと、肉質や肉の味を高めるため自家生産飼料を与えるなどの工夫により、おいしい羊肉を生産しています。
商品の特徴	中国地方では数少ない羊肉生産であり、フレッシュなラム肉をお届けます。
食べ方提案	炭火調理により、さらにおいしさを味わうことができます。 現在提供されているのは、シママラ・いぶしぎんなどのレストランなどです。
飼育に関する特徴	良質なラム肉生産のため、授乳期にはしっかり母乳を与えています。また、羊がストレスなく過ごせるよう、1頭あたりの飼育スペースの確保、清潔な環境維持、粗飼料をたっぷり与える、など工夫しています。
取扱上の注意点	冷凍や真空パックすると、ドリップが出て、肉の味が落ちます。
その他特記事項	素材のおいしさをしっかり味わっていただけるよう、冷凍しないフレッシュな状態のラム肉を販売することに努めています。 飼養頭数に限りがあり、夏や秋のリクエストには応えられない場合があります。シーズンとしては2月ごろに子羊が生まれ、4~5月ごろから出荷が始まります。そのころにあらかじめ購入希望頭数を伝えていただくと幸いです。



飼養風景



写真の説明



調理例



前ファーム放牧風景