

商品提案書

商品名	(ふりがな) ささゆりぼーく
	ささゆりポーク

■ 提案者名 (ふりがな) ふくとめはむかぶしきがいしゃ

福留ハム株式会社

■ 提案者住所

広島市

■ 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
-	ロース、肩ロース、ウデ、モモ、バラ、ヒレ、カルビー、チマキ、豚トロ	応相談	真空包装	基本は1頭セット
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	加工日+21日	オーダーより1~2週間程度(加工日に準ずる)	自社(冷蔵)

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
	420.0kg	9.3t	111.0t

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 50時間 自社便にて配送(広島市内~納品先)	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始・盆休 応相談(基本水・日曜日)	年末年始・盆休 毎週水・日曜日

セールスポイント	ささゆりは北広島町の町花に指定され、自然豊かな場所で群生しています。そんな土地で健康な豚を育て、美味しい豚肉を消費者様にお届けしたい！という生産者の強い思いが詰まった豚、これが”ささゆりポーク”です。生産者である”ささゆりファーム”では、大量生産を目指すのではなく、「一頭一頭愛情込めて育てる」ことをモットーにしています。
商品の特徴	自然豊かな土地で健康に育てた豚は、美味しい豚肉になるという考えから北広島町に生産拠点を構えました。自然の恵みの一つである湧水を与え、元気いっぱい育てた豚の豚肉は脂身が甘く、やわらかな食感に仕上がっています。
食べ方提案	おすすめの料理は、豚肉本来の味わいが楽しめる厚切とんかつです。シンプルに豚肉の味を楽しめるしゃぶしゃぶもおすすめです。
飼育に関する特徴	広島生まれ、広島育ちの豚です。肉の甘みを追求するため、とうもろこし主体の肥育専用飼料で育てています。肥育日数は約180日です。肥育後期の専用飼料には抗生物質、抗菌剤を使用しておりません。
取扱上の注意点	品質管理:一般的な生鮮食品の豚精肉と同じ扱いをお願いします。 賞味期限:真空包装で21日間
その他特記事項	スーパー、量販店、専門店への販売を希望します。一頭一頭愛情こめて育てていることから大量生産はできません。ご要望には極力応えるよう尽力いたしますがご理解を頂きますようお願いいたします。



ささゆりファームの全体写真



生産者(ささゆりファーム)



調理例



POP例