

(様式第2号)

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せとのもちぶた せとひめ
	瀬戸のもち豚 せと姫

■生産者名 (ふりがな) にほんちくさんかぶしがいいしゃ

日本畜産株式会社

■生産者住所

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	自社またはランテック等業者、宅配便に委託

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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	受発不可日 毎週日曜日	出荷不可日 毎週日曜日

(様式第2号)

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、全てにこだわり育てた豚。その中から厳選した“メス豚のみ”を「瀬戸のもち豚せと姫」として提供しています。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特別なお肉です。
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。厳選されたメス豚のみのため、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えます。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、麺類など)を、山口県の有名酒蔵の酒造りの過程でできる酒粕と混ぜ発酵させ、甘酒のようなスープ状の飼料を製造し給与。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、自由に遊び回れり、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。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



瀬戸のもち豚せと姫 ロースステーキ



瀬戸のもち豚 せと姫 シール