

商品提案書

商品名	(ふりがな) さかえにく いのししく
	栄肉 猪肉

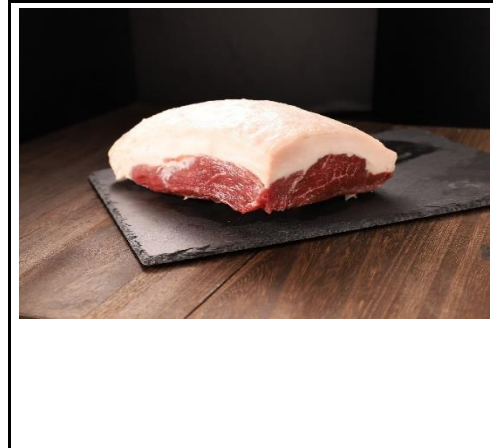
■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきかいしゃふれっず

株式会社フレッズ

■ 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	不定貫	真空冷凍袋	あり
	ばらもも			
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
7kg	要相談	製造日730日	7日	自社宅配便クール便

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
		50kg	

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 1時間 配送:納品先毎に対応(要相談)	受発注不可日	出荷不可日
	水曜、日曜	水曜、日曜

セールスポイント	東広島市内の猪を東広島ジビエセンターが直接捕獲し処理を行う 通常は各猟師さんが処理場に持ち込むが、栄肉は持ち込み個体が無い 鹿による農作物被害を減らすと同時に、いただいた命を美味しくいただく 絞め(放血)から精肉までの処理を統一する事により、衛生的かつ肉質が 安定する猪肉
商品の特徴	処理による臭みや硬さは少なく、季節や日齢による個体差を楽しめる肉質 大小合わせて年間450頭程度からとれるお肉 東広島ジビエセンターが豊栄という地名にあるので、地名の”栄”から栄えるお肉 という意味合いで名前がつけられました。
食べ方提案	おすすめの調理法 シンプルに焼いて塩で味付けか、わさび醤油を付けて おすすめの料理 ポタン鍋 食べることができる場所 問い合わせいただければ対応させていただきます。
飼育に関する特徴	飼育に関する公的認証 飼育方法 天然個体の為、飼育は無いですが、処理では「国産ジビエ認証」を取得済
取扱上の注意点	要冷凍 賞味期限 製造日から720日 真空袋包装
その他特記事項	楽天ショップにて販売 希望する出口 学校給食(食育含む) 商品への期待 SDGs目標3、12、13、15に貢献 お客様との約束 害獣捕獲でいただいた命を無駄にすること無く美味しいお肉として提供します。 お肉以外にも皮や骨も無駄なく活用しています。



東広島ジビエセンター 処理場外観



代表取締役社長 和泉川 健太郎



猪と野菜の広島レモン味噌巻き



猪肉のPOP