

商品提案書

商品名	(ふりがな) うつみしおかぜぶた
	うつみ潮風豚

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ よこしまふぁーむ  
株式会社 横島ファーム

■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
上～並	ロース・カタロース ばら・もも・ウデ・ヒレ 等	各部位による	真空・ビニール	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
要相談	要相談	冷蔵14日 冷凍120日	7日	自社 宅配便 冷蔵、冷凍対応

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
〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇

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
〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇

出荷量	/日	/月	/年
		130頭	1500頭

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 時間 直送・経由便等(具体的な経路) と畜場～	受発注不可日	出荷不可日
	なし	応談

セールスポイント	福山市内海町育ちの豚です。餌にこだわり安全で安心して食べていただける豚を丹精込めて育てています。肉質は臭みがなくやわらかいので、一度食べていただければ『他所のは食べられない』とおっしゃって下さるリピーター様が増えています。
商品の特徴	うつみ潮風豚の名前の由来は、瀬戸内海に浮かぶ小さな島にある養豚場で育った豚をわかりやすくブランド名にしました。近年主流の多産系ではなく、昔ながらの背の低い豚で脂が甘く、旨みの詰まった赤身が特徴です。
食べ方提案	おすすめの調理法は、少量の塩コショウで豚肉本来の味を味わっていただくことですが、どんな料理にも合います。最近では福山市内、尾道市内、広島市内などのたくさんの飲食店からの注文も増えてきています。
飼育に関する特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・餌は配合飼料100%使用。</li><li>・飲水は地下70mからくみ上げる地下水を利用。</li><li>・抗生物質を極力使わないワクチンプログラムを構成。</li></ul>
取扱上の注意点	品質管理 チルド品は4度以下で賞味期限は2週間です。 冷凍品は-25度以下で賞味期限は4カ月です。
その他特記事項	近隣ですと自社配送対応も可能ですが、宅配業者により遠方への発送も承っています。 安心安全、おいしいお肉を目指しています。 <a href="https://yokoshimafarm.com/">https://yokoshimafarm.com/</a>



豚舎内の様子



社長と農場長



代表的な商品



こだわり