

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 よこしまふあーむ

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
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

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
		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 なし
	出荷不可日 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』っ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	・餌は配合飼料100%使用。 ・飲水は地下70mからくみ上げる地下水を利用。 ・抗生素質を極力使わないワクチンプログラムを構成。
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ヶ月です。
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。 https://yokoshimafarm.com/



豚舎内の様子



社長と農場長



代表的な商品



Point 1 恵まれた自然環境

海と山に囲まれた
自然豊かな農場内で
現在約1,000頭の豚を育てています。
できる限り抗生素質など科学的な対応はせず、
最高限に留めて健康で安全な
豚肉作りを目指しています。



Point 2 独自の飼料

餌は100%配合飼料を使用し、
特に出荷前2ヶ月半は飼料メーカーの
中部飼料さんにご協力頂き、
弊社独自の餌を使用しており、
安心安全で個体差の少ない
高品質の餌を育てています。



Point 3 納得の味

食べて頂けましたら一目瞭然！
健康で元気な豚なのがすぐ分かります。
豚が非常に甘くかつあっさりしており、
お肉はしっかりと脂ごたえですが
非常にジューシーで旨みがしっかりと
詰まっています。

こだわり