

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) おーまいぼーく
	お米(マイ)・ポーク

■ 提案者名 (ふりがな) ぜんこくのうぎょうきょうどうくみあいれんごうかいひろしまけんほんぶ

全国農業協同組合連合会広島県本部

■ 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				送料(広島市内)
レギュラー品		高級品		

出荷規格				
等級	部位	重量	包装形態	セット販売
なし	ロース, パラ, モモ, ヒレ等	ロース:約9.4kg, ヒレ:約1kg 肩ロース:約4.8kg, バラ:約11kg, モモ:約16kg ウデ:約11kg, チマキ:約2kg セット:約55kg	真空	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
1本~セット(1頭)	応相談	21日(要冷蔵) 加工日除く	2週間	委託:運送業者 宅配便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	—	500頭	6,000頭

物流区分	受発注	
クールチェーン対応 あり と畜~貯蔵までの時間 45分 委託または宅配便(広島市内~)	受発注不可日 土日・祝日・指定休日・ 年末年始(12/30~1/4)	出荷不可日 土日・祝日・指定休日・ 年末年始(12/30~1/4)

セールスポイント	繁殖から肥育まで、最新の施設で徹底した衛生管理のもと、丹精込めて生産しています。 当農場は、農場に病気を持ち込まないための設備や管理、薬剤使用の制限など厳しい基準をクリアした農場にだけ与えられる「SPF豚農場」※に認定されています。(広島県内の養豚農場としては初)
商品の特徴	肥育後期に与える飼料には、「国産米」をブレンドし、国内飼料自給率の向上に努めています。 さらに、特定の病気がない「SPF豚」の生産により、ストレスが少ない環境ですくすくと育てられています。これにより、肉質は柔らかく、あっさりしていて風味がよく、豚特有の臭みがない豚肉を生産することが可能となります。 さらに、配合飼料に国産米をブレンドしたエサを与えることにより脂肪が少なく、甘みのある豚肉となります。
食べ方提案	厚めに切ったトンカツで食べることをおすすめします。塩を付けて食べることで豚肉の甘みをより一層楽しむことができます。 その他にも、豚肉は様々な調理方法(焼き、揚げ等)が可能であり、おいしく召し上がることができます。
飼育に関する特徴	※日本SPF豚協会認定農場(H26年12月1日認定 第1305号) (SPFとは Specific Pathogen-freeの略で、豚の発育に大きな影響を及ぼす5つの病気にかかっていないという意味です。)
取扱上の注意点	品質管理: 通常(2℃以下)の冷蔵での管理をお願いします。 賞味期限: 保存状態によりますが、冷蔵であれば21日です。(カット日除く)
その他特記事項	生産農場である(株)広島ポークは、県内産豚肉の安定供給を行うため、全農広島県本部の事業提携産地として平成24年度に立ち上げた新設農場です。 親会社である(株)島根ポークのノウハウを受け継ぎ、最新の施設により、徹底した衛生管理のもと、安心・安全で美味しい豚肉を提供しています。



快適なSPF認定農場ですくすく育っています！



豚ロース



飼料には国産米をブレンドしています！

POP等の販促資材