

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) せらみのりぎゅう こうぞつしゅ
	世羅みのり牛(交雑種)

■提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ みのりふーず  
株式会社ミノリフーズ

■提案者住所  
三原市

■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
2~3等級	ロース、バラ、モモ、ヒレ 等	ロース:18kg前後 ヒレ:約4kg、バラ:30kg前後 モモセット:40kg前後	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	45日(要冷蔵) ※カット日含む	1週間~2週間	自社又は宅配便

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	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
	—	25頭	300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 60分 自社便直送または宅急便:三原~	受発注不可日	出荷不可日
	土・日・指定休日・ 年未年始(12/31~1/3)	土・日・指定休日・ 年未年始(12/31~1/3)

セールスポイント	<p>「世羅みのり牛」を生産するみのり牧場は広島県東部の世羅台地に位置し、豊かな自然環境のもと生後1ヶ月から25ヶ月の出荷まで一貫して肥育をしています。一貫して肥育することにより牛のストレスを軽減するとともに、何を食べ、どのような育ったのかを把握できます。それにより、消費者の皆様に「安心・安全」をお届けできます。</p> <p>また、独自の“EM技術”（※1）を活用し、「健康」をプラスした牛肉を味わっていただけます。</p>
商品の特徴	<p>一貫肥育や独自のEM技術によりストレスを軽減して肥育した牛肉は、脂肪が従来の牛に比べて柔らかく仕上がりが、甘みをもっています。また、牛肉のもつ脂臭さが感じられなくなります。</p> <p>さらに、赤身には程よくサシが入り、健康な牛がもつ味わいの深さを堪能していただけます。</p>
食べ方提案	<p>「世羅みのり牛」の旨味を味わっていただくには、塩コショウのみでお召し上がりいただくことをお勧めいたします。</p> <p>販売先：県内専門店・県内外量販店 販売先（飲食店）：ワイナリー、焼肉屋、ホテル等</p>
飼育に関する特徴	<p>（※1）EMとは・・・光合成菌、乳酸菌、酵母菌、糸状菌などの人間にとって有用な有機微生物</p> <p>EMを活用して飼育された牛はストレスも少なく病気をしにくい健康牛として育ちます。子牛の牛舎には広島県唯一の床暖房を導入し、徹底した健康管理に努めています。</p>
取扱上の注意点	<p>品質管理：0～2℃の冷蔵庫にて保管して下さい。（要冷蔵） 賞味期限：45日（カット日含む）</p>
その他特記事項	<p>「世羅みのり牛」の定義</p> <p>①（有）みのり牧場において12ヶ月以上飼育した交雑種（和牛、ホルスも可） ②肉質等級が2～4等級</p> <p>「食」という字は“人”に“良い”と書きます。食材としての牛肉は、人に良いものでなくてはなりません。霜降りだから良い肉だとは限りません。 『健康な牛だからこそ良い牛肉になり、それを食べた人も健康になっていく』それが私たちの考えです。</p>



飼育の様子



みのり牧場(下津田農場)



EM菌で作ったボカシ及び県内唯一の床暖房設備



床暖房で子牛が元気に育っています！