

(様式第2号)

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまはーぶどり
	ひろしまハーブ鶏

■生産者名 (ふりがな) とりこうしょうじかぶしきがいしや、ひろしましょっけいかぶしきかいしや
鳥巧商事株式会社
(製造: 広島食鶏株式会社)

■生産者住所

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
—	むね肉・もも肉 副産物・内臓類	1パック 2kg	パック	なし
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
希望: 12kg単位	応談	賞味期限残日数: 6~9日間	2~3日間	自社便 外部委託便: ムロオ 宅配便: 佐川急便

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

※処理工場休日の関係により、凍結品にて代替納品対応あり

出荷量	/日	/月	/年
	むね肉 2,400kg もも肉 2,400kg 副産物・内臓類 1,500kg	むね肉 52t もも肉 52t 副産物・内臓類 33t	むね肉 620t もも肉 620t 副産物・内臓類 396t

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30分 直送・経由便等(具体的な経路) ①三原本社出荷(外部便)、②広島営業所(自社便)	受発不可日	出荷不可日
	水曜日・日曜日	水曜日・日曜日

(様式第2号)

セールスポイント	広島県内農場(三原市近郊)・処理工場で生産しています。 ハーブ(オレガノエキス(しそ科))・生菌剤(枯草菌)の専用飼料にて飼育。 鶏臭の低減、肉色も薄めにできております。 一度、試食していただき、比較検討をお願いします。
商品の特徴	鶏独特のクセが少なく、食べ易い鶏肉です。 飼育環境・地域性により大きく異なり、広島県は環境は適しています。 ネーミング:「ひろしまハーブ鶏」
食べ方提案	煮物・焼き・唐揚げ 等、どんな料理にも合います。 販売先: 県内量販店 各お取引様でご利用いただいております。
飼育に関する特徴	国際認証システム導入: SQF ※処理工場・農場は4農場のみ 飼育方法 豊かな自然と水に恵まれた、三原市近郊(三原市・福山市・竹原市・世羅郡)で飼育。ハーブ(オレガノ(しそ科)抽出エキス)、鶏の腸内細菌を整えると言われる生菌剤(枯草菌)を加えた専用飼料で育てております。
取扱上の注意点	品質管理: 冷蔵(0℃保管)・冷凍(-15~-18℃以下) 賞味期限: 冷蔵品(製造日+10日間)・冷凍品(製造日+729日間) その他鮮度維持: 品温管理の徹底をおこなっております。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応): 業務用製品のため要相談。 希望する販路は広島県産へのこだわり・差別化販売のスーパー、コンビニ、 外食関係を中心に希望いたします。 一度ご試食・比較検討いただき、ご検討をお願いします。



仏通寺農場 鶏舎内(約30日令・約6,500羽)



大和農場 中島農場長



調理見本: 唐揚げ・丸鶏半身揚げ・チュウリップ唐揚げ



「ひろしまハーブ鶏ポスター」その他販促物としてボード、ワンポイントラベルがあります。