

(様式第2号)

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまけつとうわぎゅう「もとなり」
	広島血統和牛「元就」

■ 生産者名 (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

■ 生産者住所

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		上級品		

出荷規格				
等級	部位	重量	包装形態	セット販売
3~5等級	ロース, ばら, もも, ひれ等	ロース: 約10kg ヒレ: 約4kg バラ: 約12kg セット: モモ: 約10kg 約330kg	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)	応談	カット後44日(真空)	2週間	委託: 矢野運送 宅配便 冷蔵対応

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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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
	—	15頭	200頭

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応 なし と畜~貯蔵までの時間 50分 委託先業者配送 (月~金)(広島食肉市場~三次)	受発不可日	出荷不可日
	土日・祝日・指定休日・年末年始	土日・祝日・指定休日・年末年始

(様式第2号)

セールスポイント	毛利元就公の中国地方統一による踏鞴製鉄(鉄利権)の繁栄により、現代和牛のルーツ広島和牛が誕生しました。 広島和牛は他県産和牛にはない、歴史・伝統を引き継ぐ広島血統にこだわった和牛ブランドです。先人の方々が築かれ、受け継がれてきた、広島和牛の歴史と伝統が織り成す深い味わいを堪能していただけるブランドです。
商品の特徴	歴史・伝統・実績を持つ広島和牛。この血統を引き継ぐ和牛を広島血統和牛「元就」として認定しています。広島和牛の肉質は、筋繊維が細かく、むだな脂肪が少ないことが特徴です。肉色は鮮紅色で小さな「サシ」が細かく入り、やわらかな舌触りに、上品な脂肪の香りがとけあい、まろやかさを醸し出します。また、噛めば噛むほど味を生む、「コク」の深さが、伝統ある広島和牛本来のおいしさを教えてくれます。
食べ方提案	和牛独特の風味を味わっていただくため、シンプルに塩コショウで味わっていただくことをおすすめします。季節、部位に応じて、様々な料理に使用が可能です。 現在販売先(量販): 県内量販店 現在販売先(飲食): 県内ホテル等飲食店
飼育に関する特徴	牛に給与する稲わらは、県内産に限定し <sup>※1</sup> 、堆肥交換とともに循環型農業を実践しています。 ※1 全農広島県本部直営農場
取扱上の注意点	品質管理: 通常(0~2℃)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44日です。
その他特記事項	広島和牛の伝統復活、元気な産地づくりを実現するため、新ブランド広島血統和牛「元就」は誕生しました。 広島血統和牛「元就」は、専用ホームページから個体識別番号を入力するだけでブランド認証書(証明書)が発行できる仕組みを構築しています。 【ブランド定義】 ○広島県生まれ ○広島県育ち ○肉質等級: 3~5等級 ○血統: 父又は母の父が広島県種雄牛



飼育風景



高宮実験牧場(生産者)



販売風景



販促資材