

商品提案書

| | |
|-----|---|
| 商品名 | (ふりがな) せともみじ |
| | 瀬戸もみじ |

■提案者名 (ふりがな) ひろしましよくにくじょうにくとんしゅつかくみあい「もみじかい」

広島食肉市場肉豚出荷組合「もみじ会」

■提案者住所

庄原市



■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 |
| — | ロース、肩ロース バラ、モモ、ヒレ等 | 応相談 | シート巻 真空包装 | 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 |
| 応相談 | 応相談 | シート巻 6日 真空包装 20日 | シート巻、真空包装 共に4日 | 自社便 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 |
|-----|---------|-------|--------|
| | 1,810kg | 36.2t | 434.4t |

| 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 50分 自社便・宅配便(広島市～, 三次市～) | 受発注不可日 | 出荷不可日 |
| | 土日祝、12/30～1/5 | 土日祝、12/30～1/5 |

| | |
|-----------------|---|
| <p>セールスポイント</p> | <p>県内4戸の家族経営農場で組織する「もみじ会」で、「瀬戸もみじ」を生産しています。 全国一の生産高を誇る広島県産牡蠣の殻粉末を、出荷前2ヶ月間配合飼料に添加して給与し、瀬戸内の豊かなカルシウム、ミネラルを食べた豚を愛情たっぷりに育てています。 海で生まれた牡蠣の殻が、形を変えて豚の健康的な生育に役立ち、広島産の牡蠣殻を利用することで、循環型社会の一助にもなっています。</p> |
| <p>商品の特徴</p> | <p>小麦、トウモロコシを主原料とした配合飼料に牡蠣殻粉末を給与しており、肉の旨味が強く、食感は良質の柔らかさで、味が濃いのが特徴です。 長年「もみじ豚」としてご賞味いただきましたが、より広島産の地域性をアピールするため、県の特産品である牡蠣とのマッチングを考え、ネーミングを「瀬戸もみじ」としました。</p> |
| <p>食べ方提案</p> | <p>おすすめの調理法No.1は、肉厚のトンカツです。 その他にも、しゃぶしゃぶ、生姜焼きもおすすめです。 広島市内のホテル、レストランをはじめ、県内の飲食店様でご賞味いただけます。</p> |
| <p>飼育に関する特徴</p> | <p>出荷前2ヶ月間、広島県産牡蠣殻粉末を、約1%を目安に配合飼料へ添加して給与しています。 牡蠣殻は、豚の発育に欠かせない良質のミネラル、必須アミノ酸を豊富に含んでおり、豚の成育に役立ちます。</p> |
| <p>取扱上の注意点</p> | <p>品質管理: 通常の冷蔵(2℃以下)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6日程度です。</p> |
| <p>その他特記事項</p> | <p>【お客様との約束】 健康に育った豚が美味しい豚肉を作ると信じ、豊かな自然環境の中で「安心で安全な」食肉の生産にむけ、飼育管理に日々頑張ります。</p> |



生後1カ月齢の子豚です



出荷2ヶ月前から牡蠣殻粉末を添加(配合飼料と牡蠣殻粉末)



もみじ会員はみんな家族経営です



瀬戸もみじのPOPやポスター