

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまあかどり
	広島赤どり

■ 提案者名 (ふりがな) さいこーぶっさん かぶしがいいしゃ

サイコー物産株式会社

■ 提案者住所

安芸高田市

■ 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・もも・ささみ・ きも・砂ぎも・ 手羽先・手羽元	1パック 2kg	パック	応相談
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 (時期・部位による)	約3~7日	2日 (広島市内)	自社便

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
	むね 約100 <sup>kg</sup> , もも 約120 <sup>kg</sup> 副産物 約90 <sup>kg</sup> , 内臓 約25 <sup>kg</sup>	むね 約2 <sup>トン</sup> , もも 約2.5 <sup>トン</sup> 副産物 約1.9 <sup>トン</sup> , 内臓 約0.5 <sup>トン</sup>	むね 約24 <sup>トン</sup> , もも 約30 <sup>トン</sup> 副産物 約23 <sup>トン</sup> , 内臓 約6 <sup>トン</sup>

物流区分	受発注	
コールチェーン対応 あり と畜~貯蔵までの時間 約4~6時間 直送・経由便等(自社便直送または卸業者経由)	受発注不可日	出荷不可日
	毎週 木、日曜日	毎週 木、日曜日

<p>セールスポイント</p>	<p>『適度な歯応えとおいしさ』                  「広島赤どり」の肉質は、地鶏より柔らかく弾力があり、風味も地鶏のようなクセやにおいを感じさせません。                  約80日間じっくり飼育することにより、おいしいと感じていただける、歯応えとおいしさを実現します。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>「広島赤どり」は、ブロイラーのように柔らかすぎず、地鶏のように固すぎず、身の締りが程良く、適度な脂肪を含み、鶏独特の臭みもなく、旨味があります。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>もも肉は、焼いても煮込んでも固く締まってしまうようなことはありません。                  鍋にさせていただくと、より一層素材のおいしさを感じていただけます。                  むね肉は、皮を剥いで5～10mm程度にスライスし、しゃぶしゃぶにさせていただくと、より一層素材のおいしさを感じていただけます。</p>
<p>飼育に関する特徴</p>	<p>自然環境豊かな里山(安芸高田市高宮町)で、自社飼育スタッフにより手間をかけ、労力をいとわず、丹精込めて育て上げます。                  適度な運動が出来るよう広々とした環境で、ブロイラーの約2倍の80日間かけてじっくりと育てています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理: 生鮮品0～4℃以下で保存してください。                  保存温度が保たれない場合は、賞味期限が短くなります。                  開封後は賞味期限にかかわらず、お早目にご使用してください。                  完全に熱を通してお召し上がりください。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>希望する出口は、業務筋(飲食業関係及び卸業者)です。                  『美味しい商品は必ず売れる』をモットーに、日々生産活動に精進しております。                  新鮮な鶏肉を自社便で、県内各地へお届けしています。</p>



広々とした環境で適度な運動をして育っています



と体の冷却風景(氷でしっかり冷やし込みます)



鍋や焼鳥など  
 素材の旨味をご賞味ください!



一度食べてみてもらえんかの～♪