

商品提案書

商品名	(ふりがな) とうじょうあいがもやのあいがもにく
	東城あいがも屋のアイガモ肉

■ 提案者名 (ふりがな) かぶしきがいしゃ ふじもとのうえん

株式会社 藤本農園

■ 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
—	ブロック1パックの内容 もも2枚・むね2枚 ささみ2本	ブロック: 1羽分450g~550g 程度 スライス: 200g(各部位ミックス)	冷凍真空パック	—
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
1~10パックまで	応談 (20パック程度)	冷凍保存の場合 解体から1年間 賞味期限表示あり 解凍後は3日程度	1日~2日	ヤマト運輸 冷凍便対応

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
	2~10パック (ブロック・スライス合算)	50パック (ブロック・スライス合算)	600パック (ブロック・スライス合算)

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6時間(兵庫県養父市~広島県庄原市) 弊社~ヤマト運輸冷凍便(庄原市~納入先)	受発注不可日 日曜日、お盆(8/13~8/15) 年末年始(12/31~1/3)	出荷不可日 日曜日、お盆(8/13~8/15) 年末年始(12/31~1/3)

セールスポイント	アイガモ栽培期間中農薬不使用の田んぼでお米と一緒に育ったアイガモのお肉です。ヒナから飼育し、田んぼの草や虫、くず米を食べ化学飼料や投薬をしない、自然の中で育ちます。 『県内唯一のここにしかない自然農法のアイガモを美味しく健康に育てました。』
商品の特徴	アイガモ肉にはどのようなイメージを持たれているでしょうか？兵庫県にあるアイガモ専門の解体技師と提携しているので、鮮度技術の高いアイガモ肉の真空冷凍パックが可能になりました。 手に取りやすいスライスもありますので、料理しやすく、ちょっとした広島のお土産になります。
食べ方提案	コクのある肉質と香り、口当たりのいい脂は自然の恵みを食べてしっかり運動して育った証です。ゆっくり加熱して、シンプルにアイガモのローストもお勧めです。 下記写真の料理は、カモ肉の炊き込みご飯です。カモ肉の旨味をご飯が吸ってまた炊飯器で加熱するので、お肉も柔らかく仕上がります。アイガモ農法米との組み合わせは最強です。
飼育に関する特徴	東城アイガモ屋のアイガモは主に田んぼで育ち、田んぼ以外のシーズン(泳ぎの準備期間と。大きくなって空が飛べる仕上げの時期)では、自作の小屋と野菜のハウスで元気に育ちます。主な飼料は、自社で出たくず米や糠などのお米の副産物を主に食べて自然に成長します。
取扱上の注意点	この商品は、冷凍真空パック対応商品です。保管は-18℃以下で行っております。賞味期限は、本品の袋に記載してあります。冷凍保存の場合、解体日から1年間です。ただし、解凍後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がり下さい。再冷凍は、風味を損なう恐れがありますので、お勧めいたしません。
その他特記事項	自社でアイガモ肉(冷凍)直接販売の地方発送も可能(ヤマト運輸冷凍便)。また、広島市内での販売を準備しております。食べていただいた方でのリピーターも徐々に増えております。ストーリーを交えて、お米とのセット販売も希望しています。 『一粒万笑』(いちりゅうまんしょう)は、食べて頂いた方、お取り扱い頂いた方、生産者から消費者まで、一粒から万の笑顔を目指して、日々、生産に向き合っています。



田んぼで育つアイガモ



社訓は『一粒万笑』(いちりゅうまんしょう)



鴨の炊き込みご飯



自社キャラクター『あいがももん』のPOP