

# 商品提案書

商品名	(ふりがな) <span style="float:right">じんせきぎゅう</span>
	<b>神石牛</b>

■提案者名 (ふりがな) じんせきぎゅうしんこうきょうぎかい

神石牛振興協議会

■提案者住所

神石高原町

■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
肉質3等級以上 歩留り等級A/B	ロース、バラ、もも、ひれ等	1kg~	真空	あり・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
1kg~	応相談	カット後3日 (真空パック:44日)	2週間	自社 委託:業者 宅配便(冷蔵)

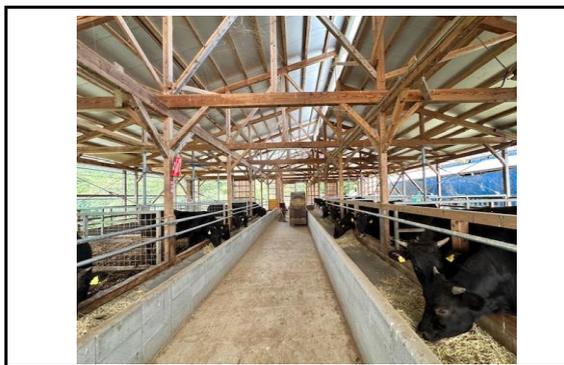
出荷可能時期(当該生産者)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下	上 中 下
○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○

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
	約150頭/年平均		

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 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	年末年始	年末年始

セールスポイント	神石高原町で最長期間飼育(神石血統を有する場合は神石高原町で生まれ、広島県内で最長期間飼育されている牛)された黒毛和牛。和牛改良の歴史は古く、大正天皇崩御の際の「御大葬の儀」において神石牛「豊萬号」が異例のご下命を賜る栄誉に浴すなど、そのルーツは今でも引き継がれている。
商品の特徴	非常に希少性の高い幻の和牛。肉質は、きめが細やかで柔らかく、脂肪の融点が低いため、やわらかで舌の上でとろけるような舌触りが味わえる、一度食べて頂ければ必ずリピーターになる黒毛和牛。
食べ方提案	季節に応じて様々な形で味わえる。焼肉、ステーキ、すき焼き、たたきなど各部位を余すことなく堪能できる。また、季節の節目の贈り物としてもご注文頂いており、ご満足頂ける一品である。 現在販売している所:入江ミート J.K.ミートショップshimohara 道の駅さんわ182ステーション 等 食べられる所:光信寺の湯ゆっくら、ニューアラスカ等
飼育に関する特徴	冷涼な気候風土と綺麗な水に恵まれた環境にある牛舎で健全に管理している。広島県東部に位置する神石高原町は標高500m~650m。年間平均気温は11℃と冷涼な自然環境。また、一帯は石灰岩質のカルスト台地を形成しており弱アルカリ性、カルシウム豊富な自然水が得られ、牛にとって理想的な環境下で飼育されている。
取扱上の注意点	品質管理:0~2℃の冷蔵での管理が必要である。
その他特記事項	豊かな自然に恵まれた神石高原町は、古くから和牛の里として知られており、希少な黒毛和牛「神石牛」が育てられている。神石牛の振興をはかるため、神石高原町やJA、生産者や県、全農などで「神石牛振興協議会」を組織し、ブランドの周知を目指し、取組みを進めている。また、全農広島県本部と連携し、広島血統HPを通じて「神石牛」の認証書の発行が可能である。 「神石牛公式サイト」URL: <a href="http://jinsekigy.jp">http://jinsekigy.jp</a>



入江ミート 肥育牛舎



入江ミート 代表取締役 入江 昭



神石牛セット



神石牛 ロゴマーク