

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひがしひろしま こい じどり
	東広島こい地鶏

■ 提案者名 (ふりがな)

東広島こい地鶏ブランド推進協議会(事務局 東広島市)

■ 提案者住所

東広島市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	



出荷価格(税抜)	

送料(広島市内)

出荷規格				
等級	部位	重量	包装形態	セット販売
	丸鶏中抜き1羽 (内臓抜きの丸鶏、頭と脚はなし)	平均 オス:2.0kg (1.8-2.3kg) メス:1.6kg (1.4-1.8kg)	真空パック	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
最大:36羽/6箱 最小:2羽/箱	6箱(36羽)/日	7日	5日~10日 販	自社 委託:業者 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	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
	要協議	400	4800

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応(あり・なし)と畜~貯蔵までの時間 時間 直送・経路便等(具体的な経路)	受発注不可日	出荷不可日
	要相談	土日祝

セールスポイント	<p>広島大学と東広島市の共同研究により開発された「広大鶏」をもとに生まれた、日本で初めての「大学発の地鶏」です。 「東広島こい地鶏」はG7広島サミットワーキングランチにも採用され、世界の著名人にもご満足いただけるような、確かな肉質をもち、日本が誇る血統「日本鶏」の本来の旨味を味わっていただけます。</p>
商品の特徴	<p>肉質の特徴としては、肉のうま味が濃い上に、くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応えを備えており、一般的な鶏肉と異なる「地鶏肉」の良さを実感して頂けます。オレイン酸やリノール酸など、融点の低い不飽和脂肪酸を高い割合で含んでいるため、くちどけの良い脂となっています。また、近年、地鶏肉の旨味に関係していると報告されている、アラキドン酸も含み、深い旨味があります。</p>
食べ方提案	<p>お薦めの調理法:どんな料理にも合います。(焼く、煮る、蒸す) 例)すき焼き、焼き鳥、パティアンクルート、コンフィ、蒸し鶏、カオマンガイなど 取り扱い精肉店:柿安LECT店、鳥藤麻布台ヒルズ店など 取り扱い飲食店:季節料理なかしま、とりやまもと、ホテルグランヴィア煌蘭苑、白竜湖など</p>
飼育に関する特徴	<p>東広島こい地鶏は、広島県で唯一、JAS地鶏の規格(血統や飼育方法)に準じて飼育生産されています。鶏は、平飼いで自由に動き回り、衛生的な環境にて、無理なくゆっくりと成長し、130日程度で出荷されます。コーンを多く含む飼料へ、国産魚粉、α化米、ビール粕、酒粕などを加えたものを与えており、肉や脂身の旨味を高めると共に、腸内環境も改善し臭みの無い鶏肉に仕上げています。</p>
取扱上の注意点	<p>冷凍あるいはチルドでの販売となりますので、それぞれ適切な保存をお願いします。</p>
その他特記事項	<p>食鳥処理については、1羽ずつ手作業で処理をしており、屠体の状態を丁寧に確認しています。また、日々の衛生管理はもちろんのこと、屠体は直ぐ冷却し、鮮度の保身を徹底しています。まず年間8000羽を目指しており生産者とともに頑張っています。</p>



飼育の様子



飼育状況を確認するGallus JAPAN(株)の竹之内氏



東広島こい地鶏のすき焼き



名称・ロゴマークについて