

(様式第2号)

商品提案書

| | |
|-----|------------------|
| 商品名 | (ふりがな) ひろしまはーぶどり |
| | ひろしまハーブ鶏 |

■生産者名 (ふりがな) ぷらいふーずかぶしがいいしゃ、ひろしましょっけい株式会社
 プライフーズ株式会社
 (製造: 広島食鶏株式会社)

■生産者住所

三原市

■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 |
| — | むね肉・もも肉 副産物・内臓類 | 1パック 2kg | パック | 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 |
| 希望: 12kg単位 | 応談 | 賞味期限残日数: 6~9日間 | 2~3日間 | 自社便 外部委託便: ムロオ 宅配便: 佐川急便 |

| 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 |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

※処理工場休日の関係により、凍結品にて代替納品対応あり

| 出荷量 | /日 | /月 | /年 |
|-----|---|-----------------------------------|--------------------------------------|
| | むね肉 2,400kg もも肉 2,400kg 副産物・内臓類 1,500kg | むね肉 52t もも肉 52t 副産物・内臓類 33t | むね肉 620t もも肉 620t 副産物・内臓類 396t |

| 物流区分 | 受発注 | |
|--|---------|---------|
| コールセンター対応 あり と畜~貯蔵までの時間 1時間30分 直送・経由便等(具体的な経路) ①三原本社出荷(外部便)、②広島営業所(自社便) | 受発不可日 | 出荷不可日 |
| | 水曜日・日曜日 | 水曜日・日曜日 |

(様式第2号)

| | |
|----------|---|
| セールスポイント | 広島県内農場(三原市近郊)・処理工場で生産しています。 ハーブ(オレガノエキス(しそ科))・生菌剤(枯草菌)の専用飼料にて飼育。 鶏臭の低減、肉色も薄めにできております。 一度、試食していただき、比較検討をお願いします。 |
| 商品の特徴 | 鶏独特のクセが少なく、食べ易い鶏肉です。 飼育環境・地域性により大きく異なり、広島県は環境は適しています。 ネーミング:「ひろしまハーブ鶏」 |
| 食べ方提案 | 煮物・焼き・唐揚げ 等、どんな料理にも合います。 販売先: 県内量販店 各お取引様でご利用いただいております。 |
| 飼育に関する特徴 | 国際認証システム導入: SQF ※処理工場・農場は4農場のみ 飼育方法 豊かな自然と水に恵まれた、三原市近郊(三原市・福山市・竹原市・世羅郡)で飼育。ハーブ(オレガノ(しそ科)抽出エキス)、鶏の腸内細菌を整えると 言われる生菌剤(枯草菌)を加えた専用飼料で育てております。 |
| 取扱上の注意点 | 品質管理: 冷蔵(0℃保管)・冷凍(-15~-18℃以下) 賞味期限: 冷蔵品(製造日+10日間)・冷凍品(製造日+729日間) その他鮮度維持: 品温管理の徹底をおこなっております。 |
| その他特記事項 | ネット販売(宅配対応): 業務用製品のため要相談。 希望する販路は広島県産へのこだわり・差別化販売のスーパー、コンビニ、 外食関係を中心に希望いたします。 一度ご試食・比較検討いただき、ご検討をお願いします。 |



仏通寺農場 鶏舎内(約30日令・約6,500羽)



大和農場 中島農場長



調理見本: 唐揚げ・丸鶏半身揚げ・チューリップ唐揚げ



「ひろしまハーブ鶏ポスター」その他販促物として
ボード、ワンポイントラベルがあります。