

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひばぎゅう
	比婆牛

■提案者名 (ふりがな) あづまづるしんこうかい

あづま蔓振興会

■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			
レギュラー品		上級品	

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
4等級以上	各部位	1kg~ 応相談	真空	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
1kg~	応相談	カット後44日 (冷蔵・真空)	2週間	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
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

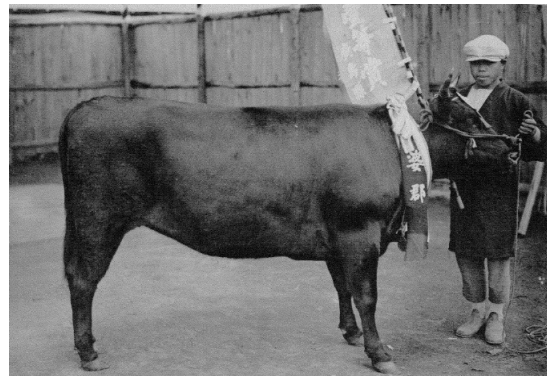
出荷量	/日	/月	/年
	—	8頭	100頭

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 50分 宅配便(庄原~)	受発注不可日	出荷不可日
	火曜日 年未年始(12/30~1/3)	火曜日 年未年始(12/30~1/3)

<p>セールスポイント</p>	<p>庄原市は、日本和牛の4大ルーツのひとつである、最古の蔓牛(つるうし:優秀な和牛の系統)「岩倉蔓」の起源です。 江戸時代に作出されたこの系統をもとに、熱意ある生産者たちが、日々優秀な牛づくりを展開しました。「比婆牛」は、その集大成といえます。 和牛のオリンピックで全国一に輝くなど、歴史と伝統に裏打ちされた庄原が全国に誇るこだわりの和牛ブランド、それが「比婆牛」です。</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>庄原で生まれ育った牛のうち、肉質が良く、岩倉蔓を祖に持つ比婆の血統牛だけが、「比婆牛」ブランドを名乗ることができます。 比婆牛は広島牛の元祖であり、鮮やかで繊細な「サシ」が特徴です。 口に運べば和牛本来の深いコク、上質な脂肪の香りを堪能できます。</p>
<p>食べ方提案</p>	<p>季節に応じ、1年を通じて様々な場面でお召しあがりいただけます。 お祝い時のステーキや、夏場の焼肉、冬場のすき焼きなど、様々な人が集まる場や、大切な人への贈り物、頑張った自分へのご褒美など、あらゆる場面で用いることのできる食材です。</p>
<p>飼育に関する特徴</p>	<p>比婆牛は、自然豊かな庄原で生まれ、優秀な和牛群と技術を受け継いだ和牛農家のもとで育成されています。 また、比婆牛の血統を良く受け継ぐ母牛の認定や、子牛のせり市場の出荷時に、正常に発育した子牛へ比婆牛素牛の認定首襷(くびこ)を交付するなど、庄原の誇る比婆牛の強みを、より良く発揮するための仕組みを構築しています。</p>
<p>取扱上の注意点</p>	<p>品質管理:冷蔵(2℃)での管理をお願いします。 賞味期限:通常の冷蔵(真空パック)では44日、カット後は3日です。</p>
<p>その他特記事項</p>	<p>比婆牛を産地が一体となって振興していくため、庄原市やJA、生産者や県、全農などで「あづま蔓振興会」を組織し、比婆牛の増産や全国的な知名度をもつブランドをめざし、取り組みを進めています。 また、全農広島県本部との連携のもと、広島血統和牛HPを通じて「比婆牛」の認証書の発行が可能です。県が制定した広島血統和牛承認制度に準拠した表示を行うなど、庄原に起源をもつ「血統」にこだわった和牛肉です。 (広島血統和牛HP: http://wagyu-ninsho.jp/wagyu.motonari.html)</p>



自然豊かな庄原で大切に育てられています



優秀な和牛を多数輩出



天皇杯を受賞(昭和63年 農林水産祭)
優れた和牛改良を評価される。比婆牛が賜った畜産業界最高の荣誉



ポスター・のぼり・精肉シール・認証書
※認証書は1頭ごとに発行されます