

埼玉農産物・商談会シート



本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

商品特性と取引条件

商 品 名	牛肉（彩さい牛・彩さい和牛）		
最もおいしい時期	通年	出荷可能時期・期間	通年
産 地	上里町、神川町、本庄市、川島町ほか	品 種 の 特 徴	黒毛和種・交雑種
内 容 量	各種取り揃えております。 オーダーカットに対応します。	希望小売価格(税込)	-
1ケースあたり入数	部位等により異なります。	保 存 温 度 帯	冷蔵
発注から納品までの日数	オーダー後2～3日	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	オーダーに応じます	ケースサイズ(重量)	縦(㍍) × 横(㍍) × 高さ(㍍) 重量(㍑)
認証・認定機関の許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→ 全頭が、農場管理獣医師協会による「FMVA認証」を受けています。		

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	美味しさと安全・安心を求める全ての方へ。(彩さい和牛・彩さい牛は飼料にこだわりを持っています)
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	焼き肉、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど、多彩なお料理でお召し上がりください。	
商 品 特 徴	飼育牛の健康増進のため、飼料用の炭を配合飼料中に1%配合し、子牛導入時から1年以上給与して飼育しています。この炭には天然有機成分やミネラル、ゲルマニウムなどが豊富に含まれ、牛の成育を促し、病気への抵抗性を高めるなどの効果があります。独特の獣臭が消え、コレステロール値が低く、脂肪に甘みがあり、肉のドリップが少なく鮮度保持が良いという特徴があります。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	上里町、神川町、本庄市、川島町ほか		
生産量・作付面積	和牛500頭 交雑種150頭出荷/年	生産者数	10人
代表者氏名	植井敏夫（21世紀肉牛研究会会長）		
メッセージ	<p>彩さい牛は、予防に重点を置いた衛生管理を行い、より良い環境で健康な牛肉作りを心掛けています。餌には安全性を考慮した穀物飼料と、粗飼料として埼玉県産のわら、さらに特別な炭の粉を混ぜています。脂肪の融点が低く、口溶けの良い美味しい牛肉を提供しています。「彩さい牛」のブランド名は、埼玉県産の愛称「彩の国さいたま」から一字をいただいています。</p>		
ホームページ	http://www.ueimeat.co.jp/index.php		
事務所所在地	〒369-0305	児玉郡上里町神保原1995	
ほ場所所在地	上里町、神川町、本庄市、川島町ほか		
担当者	(株)ウエイ 森島	E-mail	ueimeat@ueimeat.co.jp
TEL	0495-33-1324	FAX	0495-33-3384

■ 生産工程・アピールポイント

彩さい和牛・彩さい牛の肥育管理では、安心・安全を重要視し、国産常緑樹皮炭と木酢液のスーパーネッカリッチを混合した飼料を給与することにより、健康を保っています。さらに、こうして飼育された牛は彩さい和牛・彩さい牛の特徴である、色鮮やかで甘味のある、脂肪がサラッとした肉質に仕上がります。

『彩の国』そして食卓を「彩る」という意味も込め、丁寧に育てられた牛は生産者の顔が見え、「安全・安心」に召し上がって頂ける笑顔になれる牛肉です。

写真



写真

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)				
商品検査の有無	○無 ○有一具体的に			
衛生管理への取組	製造工程の管理			
	従業員の管理			
	施設設備と管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	連絡先	
	記録			