

## ▶▶ 商品特性と取引条件

商 品 名	伊勢志摩アカモク三元豚 精肉(ロース・肩ロース・バラ肉・もも肉)など		
最もおいしい時期	通年	賞味期限 / 消費期限	冷蔵で3日
主原料産地 (漁獲場所等)	三重県 三元豚(LWD)	JAN コード	あり
内 容 量	要相談	希望小売価格 (税 込)	
1ケースあたり 入 数	要相談	保 存 温 度 帯	4℃以下
発注リードタイム	要相談	販売エリアの制限	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無
最低ケース納 品 単 位	要相談	ケ ー ス サ イ ズ ( 重 量 )	要相談
認証・認定機関の 許認可 (商品・工場等)	有機JAS HACCP ISO 農業生産工程管理(GAP) その他( )		



ターゲット	売り先	1) <input checked="" type="checkbox"/> フードサービス 2) <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸 3) <input checked="" type="checkbox"/> メーカー 4) <input checked="" type="checkbox"/> 小売 5) <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー 6) <input type="checkbox"/> その他( )
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「食」にこだわり、旨味にこだわりを持たれている方。	
商品特徴	「海藻アカモク」を餌に加えることにより、さらに三元豚の美味しさを追求。肉の熟度を上げ、キメと締まりを良くし、さらにコクと旨みを出し従来の豚肉に比べ赤身が多く脂肪も柔らかく、保水率が高く、「サシ」が筋肉内脂肪大変多くはといった肉です。風味良く、料理してもアクが少ないのが特徴です。	

## ▶▶ 商品写真



アレルギー表示 (特定原材料) ※使用している項目に○  
えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生