

## 商品特性と取引条件

商品名	伊勢志摩あかもく三元豚 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	予約制	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)フードサービス 2)商社・卸 3)メーカー 4)小売 5)ホテル・宴会・レジャー 6)その他( )
	「食」にこだわり、旨味にこだわりを持たれている方。	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	精肉取扱店 他 贈答・進物・お取り寄せ・ゴルフ等の景品・レストラン等の食材	
商品特徴	「海藻あかもく」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。海藻あかもくの成分により、さらに肉質や味、保水性が向上。ジューシーで柔らかくキメ細やかな肉質、肉には甘み旨みが付与され、豚肉本来の美味しさを味わえるサラッとして濃厚な味のお肉になりました。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