

# FCP展示会・商談会シート



## 商品特性と取引条件

商 品 名	厳選された極上の味わい。 <b>埼玉武州和牛</b>		
最もおいしい時期	周年 季節に応じて美味しくお召し上がり頂けます。(夏は焼き肉、冬はすき焼きなど)	賞味期限／消費期限	出荷状態による
主原料産地 (漁獲場所等)	埼玉県産	個 体 識 別 番 号	トレーサビリティ制度 10桁の個体識別番号は肉それぞれすべてのパックに表記されます。
オ ー ダ ー 方 法	東京食肉市場(株)や、埼玉県内の食肉市場等で、直接お取引されている問屋様を紹介させていただきます。	希望小売価格(税込)	時価
		保 存 温 度 帯	冷蔵 <input type="button" value="▼"/>
発注リードタイム	オーダー時間屋と相談	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→
最低ケース納品単位	オーダー時間屋と相談	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
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 checked="" type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ・ 和牛統一マーク使用許諾 (平成26年9月30日 公益社団法人 中央畜産会 許諾) <input type="checkbox"/> その他→    ・ 埼玉県 彩の国優良ブランド品 (平成28年11月1日 埼玉県知事 認定)		

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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) <b>スーパーマーケット等</b>
	お 客 様 (性別・年齢層など)	本物の黒毛和牛へのこだわりのあるプロの料理人や、主婦の方々。また、食の安心安全を求める全ての方に。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	埼玉武州和牛の肉本来の風味と甘味を感じていただける、塩のみの味付けの鉄板焼きや炭火焼きでのサーロインステーキ、焼き肉などがお勧め。	
商 品 特 徴	埼玉武州和牛は、『埼玉県彩の国優良ブランド品』の認定を唯一受けている和牛であり、飼育頭数は埼玉県内で最も多く、「東京食肉市場(株)」を中心に「川口食肉荷受(株)」「さいたま食肉市場(株)」等の市場に、月間280頭ほどが出荷され、ブランド黒毛和牛として認知されている。出荷月齢は、ほとんどの牛が導入後20ヶ月以上23ヶ月をめどとし、一般の多くのブランド黒毛和牛より長く飼育することで、きめ細かい肉質や、風味と甘味のある良質な黒毛和牛に育てられ、肉質や味の均一がなされている。	

## 商品写真



### 埼玉県和牛肩ロース焼肉

保存温度4℃以下  
個体識別番号 **1303079342** 500g

13.10.30 13.11.2  
加工年月日    消費期限    0031

下山畜産株式会社 Tel.03(3897)6101代  
東京都足立区入谷7丁目1番15号

個体識別番号等、適正な表示を行っております

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび     かき     小麦     そば     卵     乳     落花生

■ 出展組合紹介

出展組合名		埼玉県武州和牛組合		
年間出荷頭数	約3,200頭(平成28年度)	牧場軒数	埼玉県内20軒	
組合長	塚田 正行 塚田牧場(本庄市)			
メッセージ	<p>「埼玉武州和牛」は、埼玉県産の黒毛和牛を全国に広めたいとの思いから、県内の和牛農家が平成13年11月に「埼玉県武州和牛組合」を設立し、平成15年に商標登録され誕生した、ブランド和牛です。現在では、Jリーグ大宮アルディージャとの年間契約や、県内外イベント、マスメディア等への露出機会を増やし、「埼玉武州和牛」を埼玉県産の代表ブランド和牛に育てている。</p>			
ホームページ	<a href="http://bushu-wagyu.jp/busyuwagyu.html">http://bushu-wagyu.jp/busyuwagyu.html</a>			
組合所在地	〒367-0212	埼玉県本庄市児玉町児玉2152-9 (埼玉県武州和牛組合 和牛出荷組合事務局)		
販売等担当者	尾熊尚子 尾熊牧場(深谷市)	E-mail	<a href="mailto:masu029@silver.plala.or.jp">masu029@silver.plala.or.jp</a>	
TEL	090-8042-6415	FAX	048-585-5097	

■ 飼養方法 アピールポイント

- ・ 全国より優良な肥育素牛を導入し、埼玉県北部の自然に恵まれた快適な環境の中、牛にストレスを与えない様、十分な粗飼料とオリジナルの配合飼料、オリジナルブレンドの発酵飼料で愛情込めて育てている。
- ・ 一般的な黒毛和牛より長く肥育することで、柔らかな鮮紅色の赤身肉の中に、甘味と風味漂う白色のサシが交ざり合い、きめ細やかな肉質の最上級の霜降り肉になる黒毛和牛に育てられている。



商標登録 登録第5593043号

品 種 : 黒毛和種  
 出荷月齢 : 生後28ヶ月以上 (基本として)  
 給与飼料 : 乾式加熱処理したトウモロコシを多く含む オリジナル配合飼料  
 飼料銘柄「武州和牛」 オリジナルブレンドの発酵飼料 を給与

「埼玉武州和牛」の定義  
 肥育期間が1年以上で、最終の産地が埼玉県である事。  
 埼玉県武州和牛組合の組合員が育てた黒毛和牛である事。

写真



牛をのびのびと飼育しています

十分な粗飼料とオリジナルの配合飼料を与えています

快適な飼育環境で育てられています

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	と畜場において獣医師による確認が行われています。			
衛生管理への取組	肥 育 の 管 理	安全で適正な飼料を使用しています。			
	組 合 員 の 管 理	埼玉県武州和牛組合の規約により各農場とも高いレベルで肥育を行っています。			
	施 設 設 備 と 管 理	熟練した肥育農家が、快適な飼育環境のもと肥育を行っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	谷口良和 塚田牧場	連 絡 先	0495-72-0828
	記 録	各肥育農家で飼育に係る事項について管理・記録を行っています。			