

# 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	鶏肉（彩の国地鶏タマシャモ）			
最もおいしい時期	通年	出荷可能時期・期間	通年	
産地	坂戸市、深谷市、加須市、川越市ほか	品種の特徴	地鶏	
内容量	-	希望小売価格(税込)	-	
1ケースあたり入数	個・kg/袋・箱	保存温度帯	選択してください ▼	
発注から納品までの日数	-	販売エリアの制限	●無 ○有→	
最低ケース納品単位	-	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 type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) <input type="checkbox"/> その他→			

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 checked="" 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)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	あぶり焼き、シャモすき、親子丼	
商品特徴	シャモの血を濃く受け継ぐ埼玉県独自の高級地鶏で、肉は歯ごたえがあり、うま味が豊かで、広範囲の料理に適します。中でも塩・コショウで味付けした「あぶり焼き」は絶品です。また、薄くスライスして「シャモすき」にするのも好評です。	

## 商品写真



■ 産地紹介

産地名	坂戸市、深谷市、加須市、川越市ほか		
生産量・作付面積	30,000羽出荷/年	生産者数	6人（H29年度）
代表者氏名	尾島一正		
メッセージ	地鶏ならではの歯ごたえ、こく、うま味豊かな埼玉産まれの一級品。 地鶏肉のJAS規格で定められた基準（飼養期間80日以上）を大幅に上回る150日以上長期飼養にこだわり、地鶏らしい歯ごたえと凝縮されたうま味を特徴としています。		
ホームページ			
事務所所在地	〒		
ほ場所在地	坂戸市、深谷市、加須市、川越市ほか		
担当者	尾島一正	E-mail	
TEL	090-4245-6780	FAX	049-284-3979

■ 生産工程・アピールポイント

「タマシャモ」は、埼玉県養鶏試験場（現農業技術研究センター：農技研）が大シャモ、大和軍鶏及びニューハンプシャーを交配し、昭和59年に作出しました。農技研では、作出したタマシャモ原種に、産卵性が優れたロードアイランドレッドを交配してできた種鶏に、再度タマシャモ原種を交配することで、シャモの形質を濃く受け継いだ肥育用タマシャモ（彩の国地鶏タマシャモ）のヒナを生産しています。ヒナは県内の肥育農家に配布され、十分な運動ができる環境のもと、150日以上長期じっくり飼養され、程良い歯ごたえと凝縮されたうま味のある肉になります。

タマシャモ原種（雄）× ロードアイランドレッド（雌）  
 ↓  
 タマシャモ原種（雄）× 種鶏（雌） ⇒ 彩の国地鶏タマシャモ

写真

 <p>彩の国地鶏タマシャモ</p>	 <p>野外飼育</p>	 <p>長期飼育と豊富な運動量から生み出された赤みが強く身が引き締まった腿</p>
---	--	--

■ 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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有 → 具体的には			
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			