

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

令和元年6月作成

商品名	狭山茶		
最もおいしい時期	通年（新茶:5月）	出荷可能時期・期間	通年
産地	入間市・所沢市・狭山市・日高市・飯能市	品種の特徴	色濃く、甘くて濃厚な味と香り
内容量	応相談	希望小売価格（税込）	市場状況により相談
1ケースあたり入数	10袋~20袋（アイテムによる）	保存温度帯	常温
発注から納品までの日数	5日	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	1ケース~2ケース（アイテムによる）	ケースサイズ(重量)	縦(寸)× 横(寸)× 高さ(寸) 重量(kg) 24.5 23.5 10.0 1223.0
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→		

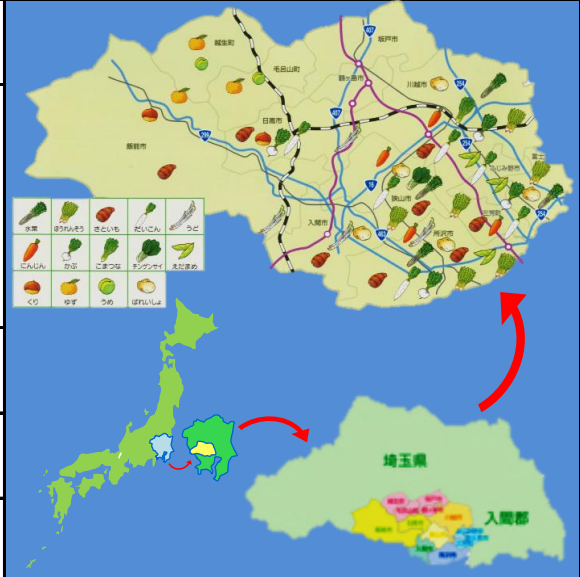
ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	家に人を招くことの多い30代後半~60代の女性 お祝いのお礼やご挨拶の機会の多い40~50代の男女
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と狭山茶摘み歌で謳われる狭山茶の味の特徴は葉肉の厚さから由来する「コク」と「甘味」のある濃厚な味わいです。	
商品特徴	JAいるま野のお茶は生産履歴情報システムを活用し、安心安全な農産物を提供しています。また、一年を通じて高品質な製品の提供を行えるよう厳重な原料の管理を行っております。原料生産から製品出荷まで適正な品質管理を行い、異物の混入・侵入防止に努めていますので、流通業者との取引も可能です。	

商品写真

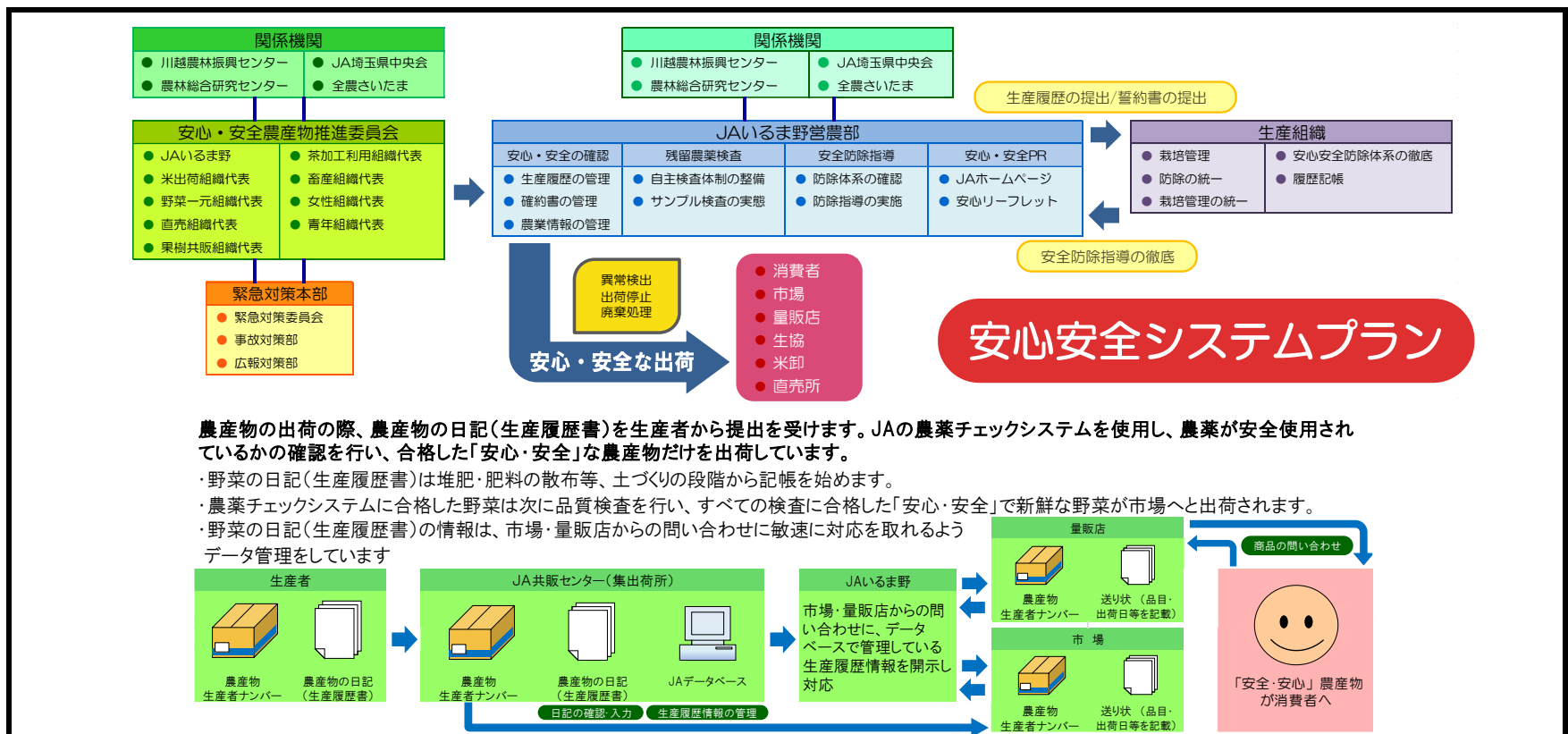


■ 産地紹介

産地名	いるま野地域農産物		
生産量・作付面積	4,620t	生産者数	4組織 70名（平成30年度）
代表者氏名	代表理事組合長 大木 清志		
メッセージ	安心安全な農産物の生産を目指し、積極的に土壌診断を活用し野菜の栽培を行い、出荷においては生産履歴により農薬利用のチェックを行っております。また環境に配慮し農業用資材等の処理を共同で行っております。		
ホームページ	http://www.ja-irumano.or.jp		
事務所所在地	〒359-0001 埼玉県所沢市下富627-10		
ほ場所所在地	埼玉県 入間市・所沢市・狭山市・日高市・飯能市		
担当者	販売部 米麦特産課 狭山茶センター	E-mail	chakouba@irumano.st-ja.or.jp
TEL	04-2943-5751	FAX	04-2990-2276



■ 生産工程・アピールポイント



写真



■ 品質管理情報

品質保持への取組(冷蔵庫等)	冷蔵保管(5℃以下)		
商品検査の有無	○無 ●有	生産者各自が検査し、JA集荷時に専任担当が品質・規格等を検査する	
衛生管理への取組	製造工程の管理		
	従業員の管理	生産者は家族経営が主体作業	
	施設設備と管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	販売部 米麦特産課 狭山茶センター 連絡先 04-2943-5751
	記録	トレーサビリティ(生産履歴)システムの利用により管理を行う。	