

# 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	JA埼玉中央 いちご「とちおとめ」		
最もおいしい時期	3月~4月	出荷可能時期・期間	11月下旬~5月上旬
産地	埼玉県 吉見町・川島町	品種の特徴	とちおとめは、女峰(にょほう)、とよのか、栃の峰を交配させて生まれたイチゴの人気品種です。女峰よりも果皮の色は鮮赤で果実が大きく甘味もあり、日持ちが良いのが特徴です。
内容量	280g(川島)、280g(吉見)	希望小売価格(税込)	
1ケースあたり入数	4パック	保存温度帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数	2日	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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㍉)× 横(㍉)× 高さ(㍉) 重量(㌔)
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 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様 (性別・年齢層など)	ファミリー層(女性やお子様など)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	採れたての新鮮なイチゴ「とちおとめ」は、軽く水洗いをして..... もちろん「そのまま」でも美味しいですが、ケーキやヨーグルトにトッピングしてもOKです。 ポイント:ヘタを取らずに水洗いを! (ビタミンの流失を防ぎます)	
商品特徴	産地が近く、収穫から店頭までの時間が短いので、新鮮さが違います。 商品規格:3L、2L、L、M、S、A、B	

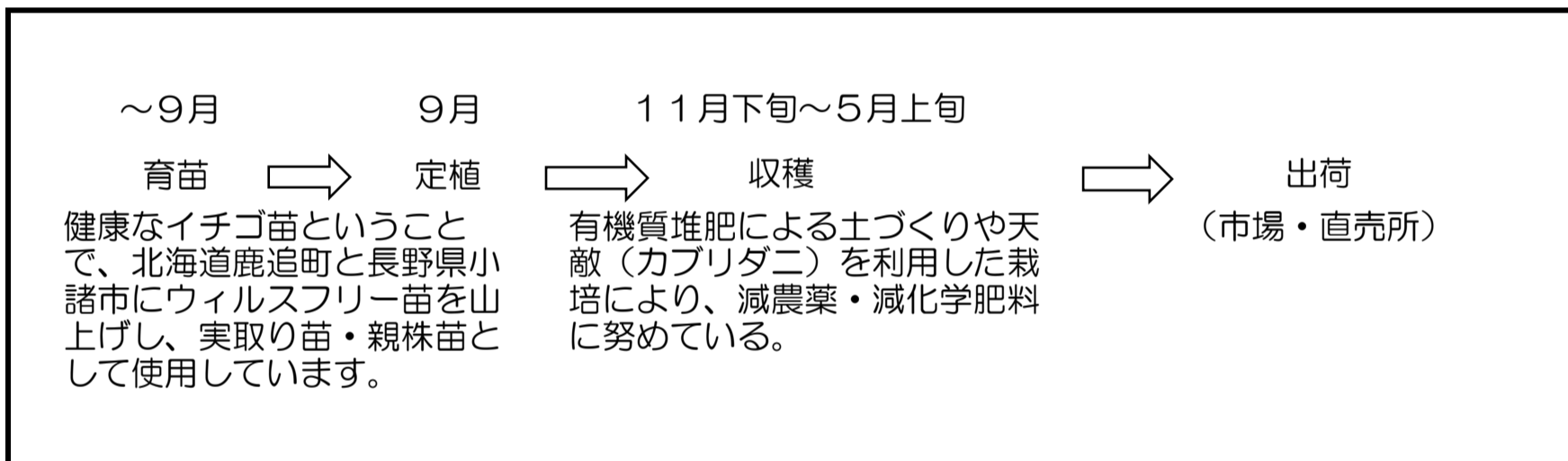
## 商品写真



■ 産地紹介

産地名	JA埼玉中央（吉見一元出荷組合・川島一元苺組合）		
生産量・作付面積	（平成30年）124.1t	生産者数	34名
代表者氏名	吉見町 代表：森田 芳孝 川島町 代表：今井 利男		写真
メッセージ	消費者の皆様に安全、安心、美味しいイチゴを提供するため、無登録農薬の抽出検査をし、農薬防除基準を守って生産工程を記帳した促成栽培をしています。誰にも好まれる糖度を重視した美味しいイチゴ作りに努めています。		
ホームページ	http://www.ja-sc.or.jp		
事務所所在地	〒355-0011	埼玉県 東松山市 加美町 1-20	
ほ場所在地	吉見町・川島町		
担当者	販売部 高橋 利治	E-mail	saichuou017@st-ja.or.jp
TEL	0493-25-2551	FAX	0493-23-8035

■ 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）					
商品検査の有無		生産者の目視による検査			
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	営農部	連絡先	0493-25-2551
	記録	生産履歴記帳			