

# 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	きゅうり（品種：エクセレント620・千秀2号・極光607・常翔661）			
最もおいしい時期	4月～5月	出荷可能時期・期間	9月中旬～7月上旬	
産地	北埼玉地域（行田市・鴻巣市（川里地区）羽生市・加須市）	品種の特徴	収穫即、箱詰め。トゲの残った新鮮キュウリ	
内容量	A・B品：95～125g/本 M品：120～150g/本	希望小売価格（税込）	市場市況による	
1ケースあたり入数	A・B品：50本 M品：44本	保存温度帯	常温	
発注から納品までの日数	要相談	販売エリアの制限	●無 ○有→	
最低ケース納品単位	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(寸)× 46.0	横(寸)× 38.0
			高さ(寸) 8.0	重量(キロ) 5.0
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 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 type="checkbox"/> 小売 <input 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)	きゅうりは、子供の好きな野菜ランキングでも上位に入る野菜です。 きゅうりは、漬物やサラダと思われがちですが、毎日の惣菜にもお使いください。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	しゃきしゃききゅうりとソーセージの生姜焼き 材料4人分（ソーセージ5本・きゅうり3本・サラダ油小さじ1・粗塩ひとつまみ・胡麻適量・A（生姜すりおろし10g・醤油大さじ1・みりん小さじ1・砂糖小さじ1/2）） 作り方 ①きゅうりは縦半分になり乱切りに、ソーセージも乱切りにする。②フライパンに油と塩を入れて熱し、きゅうりを炒め香ばしい焦げ色がつくまで炒める。③ソーセージを加え火が通ったら、よく混ぜたAを入れ、汁気が飛びますまで炒める。胡麻をかけてできあがり。	
商品特徴	北埼玉のキュウリはハウス栽培により、夏季を除いてほぼ1年中栽培をしています。こだわりとして、新鮮でトゲの残ったキュウリが食卓へ届けられるように、収穫してすぐに箱詰めを心掛けています。また、朝採り出荷を行い、収穫当日に店頭へ新鮮なものが送れる、首都圏近郊産地の強みを活かした出荷を行っています。栽培での特徴は、冬に暖房を使用した越冬作型です。キュウリは夏の作物の為、冬場の栽培は難しく日本でも産地としては僅かです。北埼玉産キュウリは冬場の貴重な一翼を担っています。	

## 商品写真




太陽の光をたっぷり浴びたキュウリ

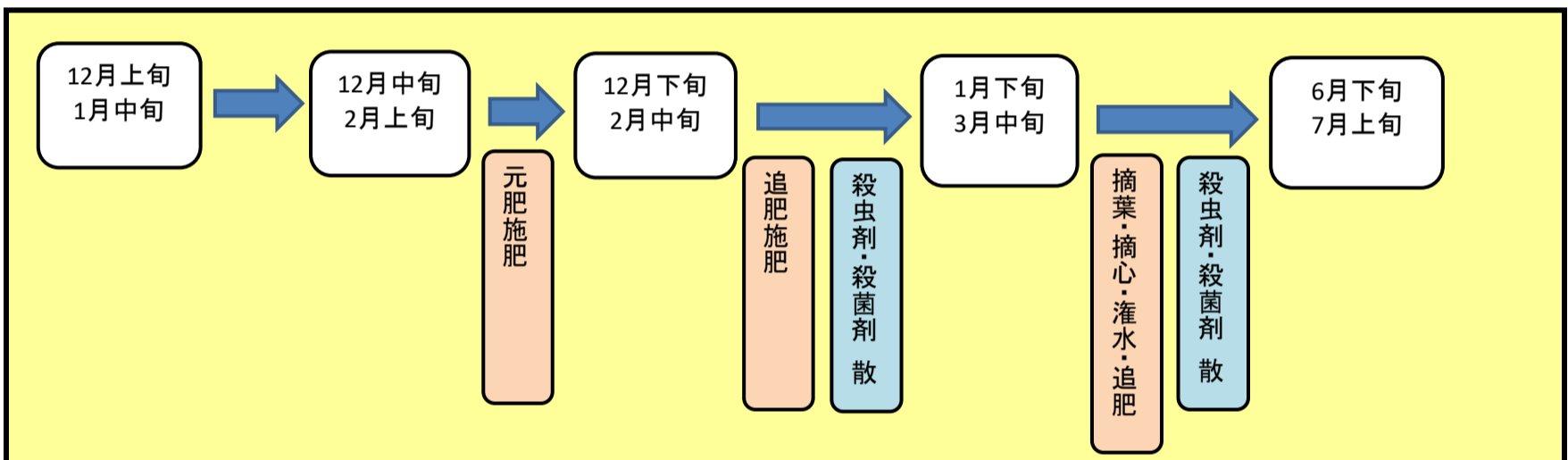


トゲが残るよう丁寧に、箱へ手詰めしています。

■ 産地紹介

産地名	北埼玉地区野菜一元共販連絡協議会		
生産量・作付面積	平成31年度 2,985 t	生産者数	平成31年度 110名
代表者氏名	会長 坂本富雄		
メッセージ	①全農さいたま認証の菜色美人、エコファーマーに生産者全員が取組 ②統一された施肥設計、栽培管理記録記録帳等、一貫した管理体制 ③羽生市では平成13年度に選果場を稼働 ④地産地消を合言葉に、県内市場を中心に京浜市場へ出荷 ⑤埼玉県きゅうりキャンペーン協議会と連携しスーパー、量販店においてキャンペーン活動を展開		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒 348-8513	羽生市東7-15-3 (事務局：ほくさい農業協同組合 営農部営農販売課内)	
ほ場所所在地			
担当者	ほくさい農業協同組合 営農部営農販売課	E-mail	<a href="mailto:hokusai015@st-ja.or.jp">hokusai015@st-ja.or.jp</a>
T E L	048-563-3000	F A X	048-561-4530

■ 生産工程・アピールポイント (半促成・無加温きゅうりの場合)



写真



■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	箱詰めの際に鮮度保持袋を使用・集荷所まではシート等を被せ品質保持・管理			
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	年に1回 (6月頃) 残留農薬検査を実施 (組合代表者)		
衛生管理への取組	製造工程の管理	月2回 JA開催の園芸相談会にて農薬使用回数等のチェック		
	従業員の管理	家族経営主体		
	施設設備と管理	生産者各自		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	JAほくさい 営農部営農販売課	連絡先 048-563-3000
	記録	生産履歴システム (トレーサナビ) を導入		