

# 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	小松菜（品種：なつき、のりちゃん等）		
最もおいしい時期	12月～1月	出荷可能時期・期間	通年
産地	埼玉県草加市	品種の特徴	アクが少なく栄養価が高い
内容量		希望小売価格（税込）	円
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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→
最低ケース納品単位		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 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)	お子様からご年配の方まで、老若男女幅広く召し上がっていただけます
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小松菜は栄養価の高い緑黄色野菜で、カルシウム、β-カロテン、ビタミンC、鉄、カリウム、食物繊維などを多く含まれています。鉄には貧血の予防効果があり、ビタミンCは風邪予防、食餅繊維には便秘予防と血糖値のコントロールを助けてくれますので、育ち盛りのお子様など、年齢にかかわらず、どなたにもおすすめの食材です。	
商品特徴	お雑煮などに用いられることが多い小松菜は冬が旬の野菜ですが、ビニールハウス栽培が広まったことにより、1年を通して出荷されています。関東地方での生産量・消費量が多く、あまり日持ちがしないことから、消費量が多い東京に隣接する草加は生産に適しています。小松菜はアクが少ないので、茹ですずに召し上がっていただける点でも便利な食材です。	

## 商品写真

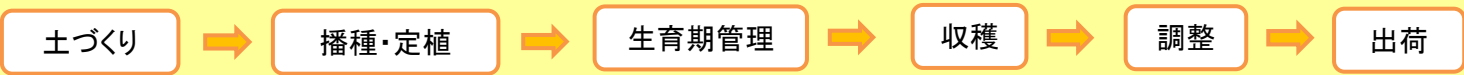


荷姿  
出荷包装形態がわかる写真を貼付

## ■ 産地紹介

産地名	埼玉県草加市				
生産量・作付面積	平成30年度 212.7t 13.4ha (生産量は平成30年度野菜生産出荷統計における10aあたりの収量を参考とし作付面積より算出)	生産者数	平成30年度 280戸		
代表者氏名					
メッセージ				埼玉県草加市は東京都足立区と隣接し、生産地が消費地に近く新鮮な農産物を供給できる産地です。都市化の波によって年々、生産者及び農地面積は減少していますが、そのような状況の中でも、農業を営む生産者の皆様は、丹精込めて農産物を作り、日々出荷しています。ぜひ、草加の農産物を一度ご賞味ください。	
ホームページ				http://www.city.soka.saitama.jp	
事務所所在地	〒 340-8550	埼玉県草加市高砂1-1-1			
ほ場所在地					
担当者	草加市自治文化部産業振興課	E-mail	sangyosinko@city.soka.saitama.jp		
T E L	048-922-0842	F A X	048-922-3406		

## ■ 生産工程・アピールポイント

			
写真			
写真	写真	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	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	生産者各自が目視で検査。		
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	連絡先	
	記録			