

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			
最もおいしい時期	冬期	出荷可能時期・期間	通年	
産地	三郷市	品種の特徴		
内容量	各生産者で対応	希望小売価格(税込)	各生産者で対応	
1ケースあたり入数	300g/束×20ケ	保存温度帯	選択してください ▼	
発注から納品までの日数	各生産者で対応	販売エリアの制限	●無 ○有→	
最低ケース納品単位	各生産者で対応	ケースサイズ(重量)	縦(寸)×	横(寸)×
			高さ(寸)	重量(キロ)
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 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)	小松菜は栄養価が高く、またあくが少ないため調理の下処理の手間も省ける便利な野菜です。さまざまな料理に取り入れて、ご家族皆で味わって頂きたいです。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小松菜はあくがないためいろいろな料理で楽しめます。高温でさっと茹で、歯ごたえを残してお浸しにしますと小松菜の本来のおいしさを感じて頂けます。また肉やきのこ等の食材と一緒に炒めものにしても、彩りもよくおいしく召し上がれます。他にも三郷市ではピザ、チヂミ、グラタンからせんべい、カステラといったお菓子類まで多彩な小松菜グルメを生み出しています。	
商品特徴	小松菜にはカルシウムがたっぷり含まれています。更にビタミンC、βカロチンも豊富で美容や風邪予防に効果が期待できます。三郷市は小松菜の有数の産地であり、減農薬・減化学肥料栽培など付加価値をつけた「安心・安全・新鮮野菜」の栽培に取り組んでいます。小松菜は収穫後鮮度が落ちやすい野菜のひとつですが、三郷市は交通の便がよいので市場に素早い提供が可能です。種をまく時期をずらして収穫時期を変えることで、いつでも新鮮な小松菜を消費者の手元に届けることができます。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	三郷市		
生産量・作付面積		生産者数	
代表者氏名			
メッセージ	三郷市は都心への利便性を生かした近郊農業が盛んで枝豆、ほうれん草、米、白菜、ねぎなどバラエティに富んだ野菜が生産されています。特に小松菜は全国でトップクラスの生産量を誇る埼玉県においても有数の産地になっています。また有機JAS認証の取得や埼玉県の特別栽培への取組が進められています。安心・安全・新鮮な三郷の小松菜をぜひ手に取って頂きたいです。		写真
ホームページ			
事務所所在地	〒		
ほ場所在地	市内各所		
担当者	三郷市産業振興部農業振興課	E-mail	
TEL	048-930-7722	FAX	048-953-7116

■ 生産工程・アピールポイント

種まき 10月	→	収穫 11月中旬	→	出荷 11月下旬
写真				
		写真		写真

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	各生産者で対応			
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に			
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			