

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	出荷可能時期・期間	通年	
産地	越谷市（埼玉県）	品種の特徴	収量が多く、病気になりにくい。	
内容量	長さ24~27cm、1袋の株数4本~10本	希望小売価格(税込)	1袋198円（卸値150円）	
1ケースあたり入数	20袋 200g/袋	保存温度帯	冷蔵 ▼	
発注から納品までの日数	1日	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) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
				4kg~
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 checked="" 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)	えぐみが少なく下茹でしなくても食べられるため、スムージーやスイーツの素材として20代~30代女性にお勧めです。また、こってり系料理のアクセントとして20代から30代の男性にもいかがでしょうか。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	炒め物、汁物、お浸しなどの定番料理はもちろん、様々なシーンで活用できます。えぐみが少ないためスムージーなどのヘルシー食材としての活用や、ラーメンにトッピングすることで具材としての利用もお勧めです。その他にも、甘さを活かしたデザート素材としても活用できます。	
商品特徴	無加温ハウスでは周年栽培が行われています。ハウスでは土づくりを行い、丁寧な調整・結束作業を行っています。路地栽培の小松菜は、霜に当たると葉が厚くなりアクが抜けてより一層おいしくなります。年間を通じて安定した品質と量が確保されており、消費動向や実需者ニーズに対応した多様な販売が可能です。	

商品写真

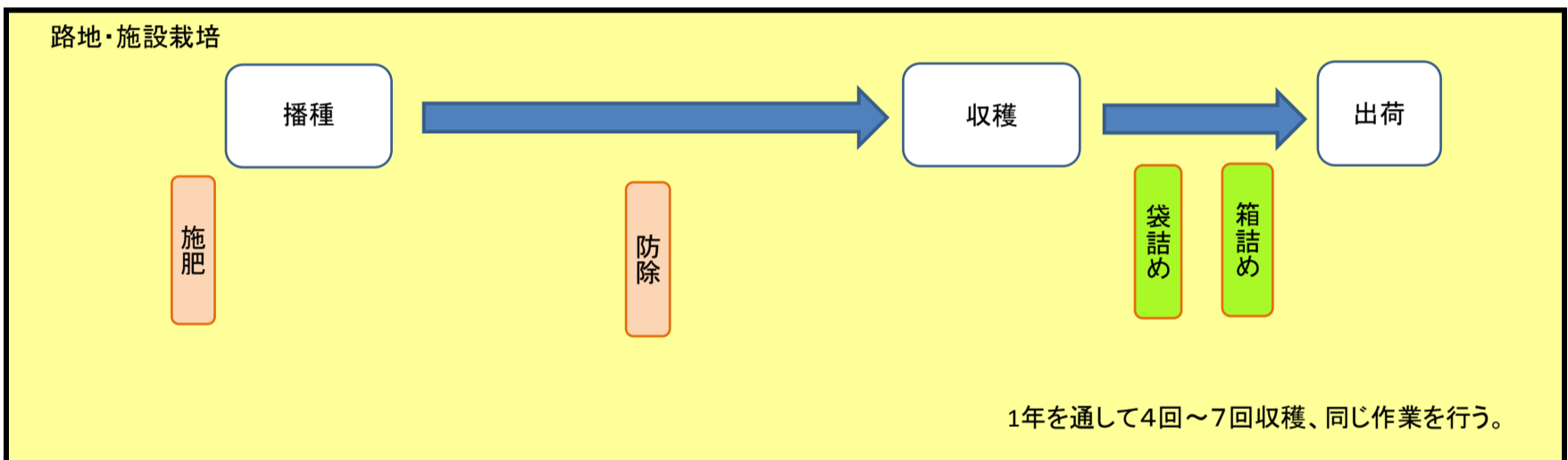


■ 産地紹介

産地名(団体名)	越谷市農業協同組合園芸部 シーマ支部		
生産量・作付面積	193t、12ha	生産者数 (会員数)	5戸
代表者氏名	中島 寛人		
メッセージ	<p>シーマ支部は、小松菜の生産規模拡大と販路拡大を目的として設立しました。現在、JA越谷市内では常にトップクラスの売り上げを誇り、良質な小松菜の販売を行っております。近年、カゴメの野菜ジュースのスムージーレシピに利用されるなど越谷産小松菜が評価されています。現在、若手が中心となり、さらなる販売促進を目指しております。</p>		
ホームページ	—		
事務所所在地	〒 343-0011	越谷市増林二丁目82番地	
ほ場所在地	越谷市内の荻島地区が中心(シーマ支部以外では大相模地区など)		
担当者(事務局)	越谷市農業協同組合 指導企画課	E-mail	koshigaya112@st-ja.or.jp
T E L	048-963-0378	F A X	048-963-0571



■ 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)	詰めた後、冷蔵保存。				
商品検査の有無		目ぞろえ会の実施(年2回程度)。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	農薬量は基準に沿って団体で管理。サイズ等は市場の基準に合わせて出荷。			
	従業員の管理	パートを年間雇用。			
	施設設備と管理	生産者個人による管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	越谷市農業協同組合指導企画課(事務局)	連絡先	048-963-0378
	記録	グリーン・マルシェ(JA越谷市農産物直売所)ではトレーサビリティ(生産者履歴)システムを導入しています。			