

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	さつまいも（川越いも）		
最もおいしい時期	9月～12月	出荷可能時期・期間	9月～12月
産地	川越市	品種の特徴	紅あずま、紅はるか他8種
内容量	5kg箱、10kg箱	希望小売価格(税込)	1,600円(5kg)
1ケースあたり入数	13～15本/5kg	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	<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(寸)×横(寸)×高さ(寸)×重量(kg)
			45.0×24.0×12.0×5.0
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 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 直売
	お客様 (性別・年齢層など)	甘くておいしいさつまいもは、子供からお年寄りまで、全年齢層をターゲットにしております。 贈答品、学校給食まで多種多様に対応しております
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	★電子レンジやオープン、トースターなどで、ただ焼くだけでも、おいしくいただけます。 ★多くの食材と相性がよく、煮物、汁物に最適です。 ★観光いもほりは家族で楽しみ、子供の食育につながります	
商品特徴	「川越いも」は江戸時代の川越藩（川越市及びその周辺市町）で生産されたさつまいもの総称です。1700年ごろ、江戸では、焼きいもが大ヒットし、栗よりうまい十三里という看板で売られていました。江戸から十三里離れた場所がちょうど川越あたりです。そのような昔から産地として愛されてきました。	

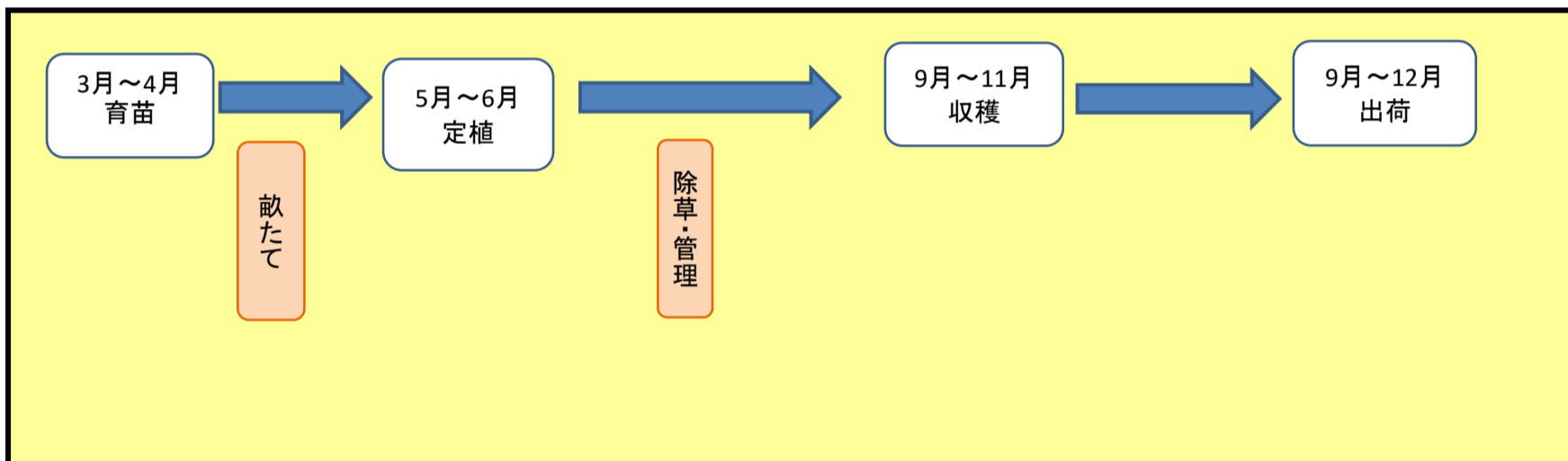
商品写真



■ 産地紹介

産地名	川越いも研究会		
生産量・作付面積	260t 15ha	生産者数	15人
代表者氏名	山田 哲也		
メッセージ	川越は東京が江戸と言われた時代からさつまいも栽培の好適地として全国に知られたところです。今、ほとんどの農家は直売で、消費者の信頼を第一に考えて農薬を減らしています。高い栽培技術を研究会で共有して、消費者に美味しいと言われる川越いもを届けます。		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒 350-8601	川越市元町1-3-1 (事務局：川越市産業観光部農政課)	
ほ場所在地	川越市 中台,南大塚		
担当者	川越市 産業観光部農政課	E-mail	nosei@city.kawagoe.saitama.jp
T E L	049-224-5939	F A X	049-224-8712

■ 生産工程・アピールポイント



写真



収穫

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	生産者各自				
商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的には				
衛生管理への取組	製造工程の管理	研究会で指針を提示。サイズは市場の基準に合わせて出荷			
	従業員の管理	家族経営			
	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	山田 哲也	連絡先	049-242-6213
	記録	生産者各自			