

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	富の川越いも					
最もおいしい時期	品種によって異なる	出荷可能時期・期間	保存状況により異なる			
産 地	三芳町（埼玉県）	品 種 の 特 徴	落ち葉堆肥を投入しているため、サツマイモの色や形が良く滋味深い			
内 容 量	用途によって異なる (参考12~13本/5kg)	希望小売価格(税込)	紅あずま 1,900円/5kg 紅赤 2,000円/5kg			
1ケースあたり入数	5kg/箱・10kg/箱	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注から納品までの日数	各生産者と相談してください	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	各生産者と相談してください	ケースサイズ(重量)	縦(φ)	横(φ)	高さ(φ)	重量(キロ)
			26.5cm	42cm	12cm	5kg
			26.5cm	47cm	18.5cm	10kg
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)	さつまいもは、多くの食材との相性が良く、さつまいもならではの程よい甘さがあるため、こどもからお年寄りまで、ご家族で堪能していただきたいと思ひます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	紅赤の食味については、ベニアズマに比べると甘味はやや劣りますが昔ながらのさつまいも本来の風味と粉質のホクホクとした食感には他の品種にはないものがあり、特に天ぷら、きんとんに使うと最高です。生産者と相談しながら、11種類の品種の中から最適なさつまいもをお選びいただければと思ひます。	
商 品 特 徴	富の川越いもが美味しい理由、それは320年以上続く土作りにあります。平地林の落ち葉堆肥を320年以上使い続けていることにより、養分をしっかりと吸い上げることができます。富の川越いもは、広々とした畑で夏場にしっかりと成長し、秋に向かって実を太らせ、収穫してからは貯蔵して甘みを熟成させ、品種ごとに美味しさを引き出してから、皆様にお届けしています。	

■ 商品写真

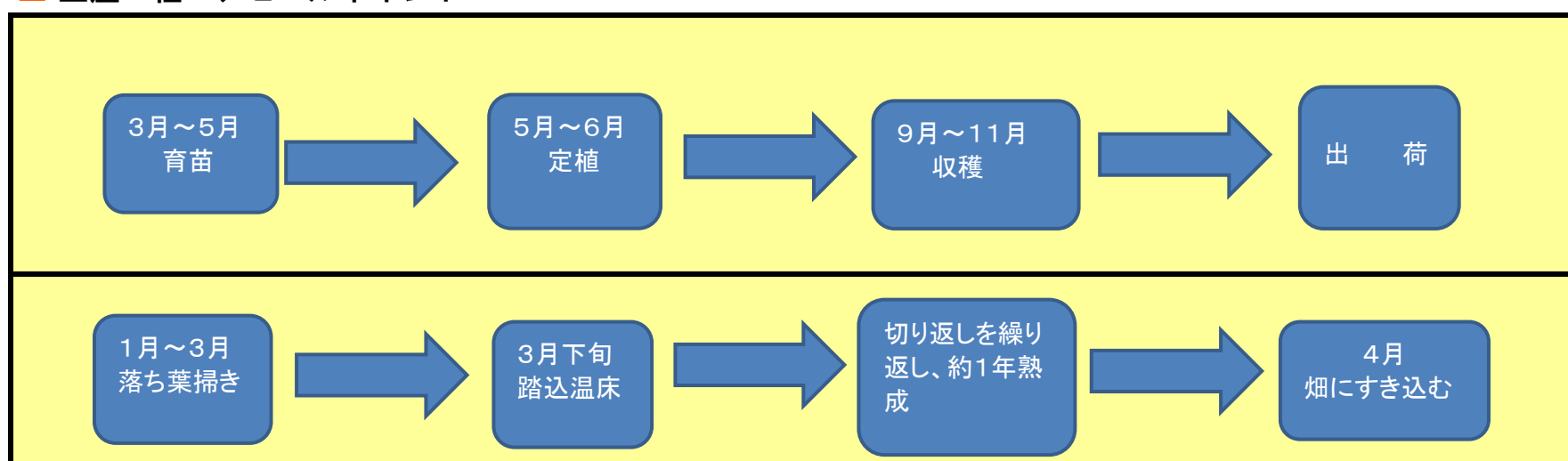


■ 産地紹介

産地名	三芳町川越いも振興会		
生産量・作付面積	560 t ・ 29ha	生産者数	29名
代表者氏名	武田 直章		
メッセージ	<p>三芳町のさつまいもは、320年以上にわたり続けられてきた「落ち葉堆肥農法」で作られています。先人に感謝し、伝えられてきた知恵と伝統を大切にしています。その歴史を含めて「富の川越いも」としてのブランド価値を高め、美味しいさつまいも作りを続けていきたいと思ひます。</p>		
ホームページ	http://kawagoeimo.jp/		
事務所所在地	〒354-8555	入間郡三芳町大字藤久保1100-1（事務局：三芳町観光産業課）	
ほ場所在地	入間郡三芳町大字上富		
担当者	三芳町 観光産業課	E-mail	kanko@town.saitama-mivoshi.lg.jp
TEL	049-258-0019	FAX	049-274-1013



■ 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）	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				
衛生管理への取組	製造工程の管理	生産者各自			
	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	武田 直章	連絡先	049-258-4536
	記録	生産者各自			