

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	ねぎ (越谷ねぎ)		
最もおいしい時期	11月上旬～3月	出荷可能時期・期間	11月上旬～3月
産 地	越谷市 (埼玉県)	品 種 の 特 徴	一本ねぎは、夏扇、大地の響き、森の奏で、龍翔などの一般的な長ねぎの種を使用。わけねぎは、青ねぎ、フリー苗、九条ねぎなどを使用。あさつきと小ねぎはあさつき用種を使用。
内 容 量	①一本ねぎ 横綱・大関：1本 小結以下：2本～3本 ②わけねぎ 6kg ③あさつき・こねぎ 1束8～12本	希望小売価格(税込)	一本ねぎ1本150円 わけねぎ1束200円 こねぎ1束150円 あさつき1束100円
1ケースあたり入数	①一本ねぎ 要相談。 ②わけねぎ 30束 ③あさつき・こねぎ 10束	保 存 温 度 帯	常温
発注リードタイム	要相談。	販売エリアの制限	●無 ○有→ 要相談。
最低ケース納品単位	1ケース～	ケースサイズ(重量)	縦(㉜) × 横(㉜) × 高さ(㉜) 重量(㉜) 季節により異なります
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 <input type="checkbox"/> その他→		

※内容量・1ケースあたりの入数・最低ケース納品単位、希望小売価格は一つの目安です。生産者ごと出荷形態が異なります。

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" 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)	ねぎは多くの食材と相性がよく、料理の香り付けにも適しているため、ねぎを使った料理を家族で一緒に食べていただきたいと思います。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	★太い一本ねぎ(横綱・大関)は鍋やすき焼き、天ぷら等に、細い一本ねぎ(小結以下)は焼き鳥や薬味、風味付けに最適です。 ★わけねぎは甘さがあり、ねぎ臭さが少なく、あさつき・こねぎは少し辛味があります。葉ねぎの種類はうどんやそば等の薬味に最適です。 ★一本ねぎは煮ても焼いてもそのままでもおいしくいただけます。 ★根付きのねぎは鮮度が保てるため、贈答用としてもお使いいただけます。	
商 品 特 徴	「越谷ねぎ」は越谷産ねぎの総称です。江戸時代のころ「ねぎは越ヶ谷(越谷)辺の名物として世に称せり」といわれ、越谷では古くから盛んに生産され、広く愛されてきました。川によって運ばれた土が堆積した壤土と砂壤土で適度の水分が保たれ、固く締まった土を利用し、各生産者は甘く上質なねぎが育つような土づくりを行なったうえでねぎづくりをしています。 「越谷ねぎ」には、一本ねぎ(長ねぎ)・わけねぎ・あさつき・こねぎがあります。一本ねぎは冬期限定となり、わけねぎ、あさつき・こねぎは年間を通して提供できます。東京の市場からも近く、いつでも新鮮な商品を提供できます。	

商品写真



束ねたねぎ(左)と袋詰めしたねぎ(右)

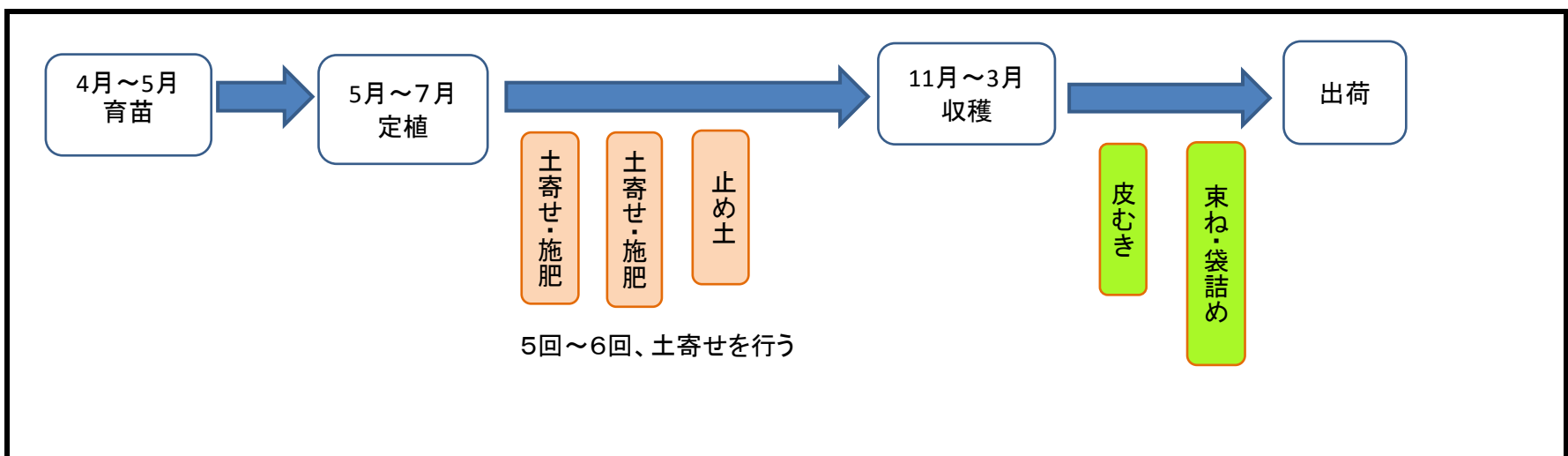
左上(あさつき)、左下(わけねぎ)、右上(一本ねぎ)

■ 産地紹介

産地名(団体名)	<small>コシガヤ</small> 越谷ねぎ匠の会		
生産量・作付面積	平成27年11月設立	生産者数	会員数13人
代表者氏名	会長 染谷 朋和		
メッセージ	<p>「越谷ねぎ匠の会」は、「越谷ねぎ」の共同出荷、品質の向上、越谷市の特産品として全国的な知名度向上と消費拡大を図ることを目的に平成27年11月20日に設立されました。</p> <p>越谷では、ねぎの栽培が200年以上前から行われており、高品質なねぎが生産されてきました。</p> <p>現在、越谷産の一部のねぎは、東京のねぎ専門市場で取引されていますが、その品質の高いねぎを多くの消費者に届けるため、昨年「越谷ねぎ」として販売を始めています。</p>		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒 343-0007	埼玉県越谷市向畑671	
ほ場所在地	〒 越谷市中島、向畑、砂原、三野宮、増森、増林などの地域で生産しています。		
担当者(事務局)	松本 眞春	E-mail	mtshy10@jf7.so-net.ne.jp
T E L	090-3046-8979	F A X	048-999-6374



■ 生産工程アピールポイント (冬ねぎの場合)



写真



土寄せ

収穫

束ね・袋詰め

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	生産から収穫、袋詰めまでを生産者各自で行い、鮮度保持のため根は切らずに、市場へ出荷しています。				
商品検査の有無	「越谷ねぎ匠の会」の規格を統一して、生産者で検品。				
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造工程、農薬量は各自で管理。サイズは「越谷ねぎ匠の会」の規格に合わせて出荷。			
	従業員の管理	家族経営主体。			
	施設設備と管理	会員各自で農業機械等を購入し、生産の安定を図っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	松本 眞春	連絡先	090-3046-8979
	記録	バーコードによる管理			