

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	ブロッコリー		
最もおいしい時期	11月上旬～3月上旬	出荷可能時期・期間	12月～2月
産地	深谷市	品種の特徴	甘味が強く茎まで食べられます
内容量		希望小売価格(税込)	
1ケースあたり入数	4kg/箱	保存温度帯	冷蔵
発注から納品までの日数	2～3日	販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→ 関東
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦(㍉)× 横(㍉)× 高さ(㍉) 重量(㌔)
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 checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" 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)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	鍋にサラダ油を温め、ブロッコリー、きのこを軽く炒める。パイونسープを加えブロッコリーが柔らかくなるまで2～3分煮る。 ※ブロッコリーは下茹でせずそのまま煮ることで旨味と甘味をそのまま味わうことができます。	
商品特徴	当地深谷は気候的に寒暖の差が激しく夏は猛暑。冬は寒さを運ぶ「赤城おろし」が吹きすさび、野菜のおいしさを鍛え上げてくれます。そんな厳しい環境で育ったブロッコリーを是非お賞味ください。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	深谷市		
生産量・作付面積	1072トン	生産者数	150名
代表者氏名	ふかや農業協同組合 代表理事組合長 島田 一雄		
メッセージ	「地域と共に食と農の未来へ歩むJAふかや」を経営理念（ビジョン）と掲げ、農業の振興をつうじて「食」と「農」と「環境」を守り、農業・地域の発展に貢献する事業活動を展開します。		
ホームページ	http://www.ja-fukaya.jp		
事務所所在地	〒366-0831	埼玉県深谷市内ヶ島728-1	
ほ場所在地	深谷地方		
担当者	販売課	E-mail	hanbai@fkya.st-ja.or.jp
T E L	048-574-1159	F A X	048-574-1163



■ 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)	真空予冷及び冷蔵庫にて出荷時まで保管				
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	目視による検査			
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	JAふかや 販売課	連絡先	048-574-1159
	記録				