

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 | やまといも (品種：山芋) | | |
| 最もおいしい時期 | 10月中旬から12月 | 出荷可能時期・期間 | 10月中旬から1月 |
| 産 地 | JA埼玉ひびきの (本庄市) | 品 種 の 特 徴 | ねばりが強く、きめが細やか |
| 内 容 量 | 皆掛け4.5kg | 希望小売価格(税込) | 時価 |
| 1ケースあたり入数 | 12~14本・kg/袋・箱 | 保 存 温 度 帯 | 常温 ▼ |
| 発注から納品までの日数 | ご相談 | 販売エリアの制限 | ●無 ○有→ |
| 最低ケース納品単位 | 1ケースから | ケースサイズ(重量) | 縦(㌢)× 横(㌢)× 高さ(㌢) 重量(㌘) |
| | | | 43.0 29.0 8.0 |
| 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 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 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) | コシのあるしっかりとした粘りが持ち味です。今までやまといもになじみの無かった若年層の方に是非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) | とろろや山かけ、のりで包んだ磯辺揚げなどもおすすめです。お好み焼きに入れてもおいしくいただけます。 | |
| 商 品 特 徴 | やまといもは歴史のある野菜で、古くから滋養強壯の効果が言われてきました。大きさも手頃で、剥きやすく、おろしやすい大きさに調整しています。保管技術が進み、通年食べられるようになりましたが、旬のやまといもを是非お試し下さい。 | |

商品写真




真空パックは日持ちもOK

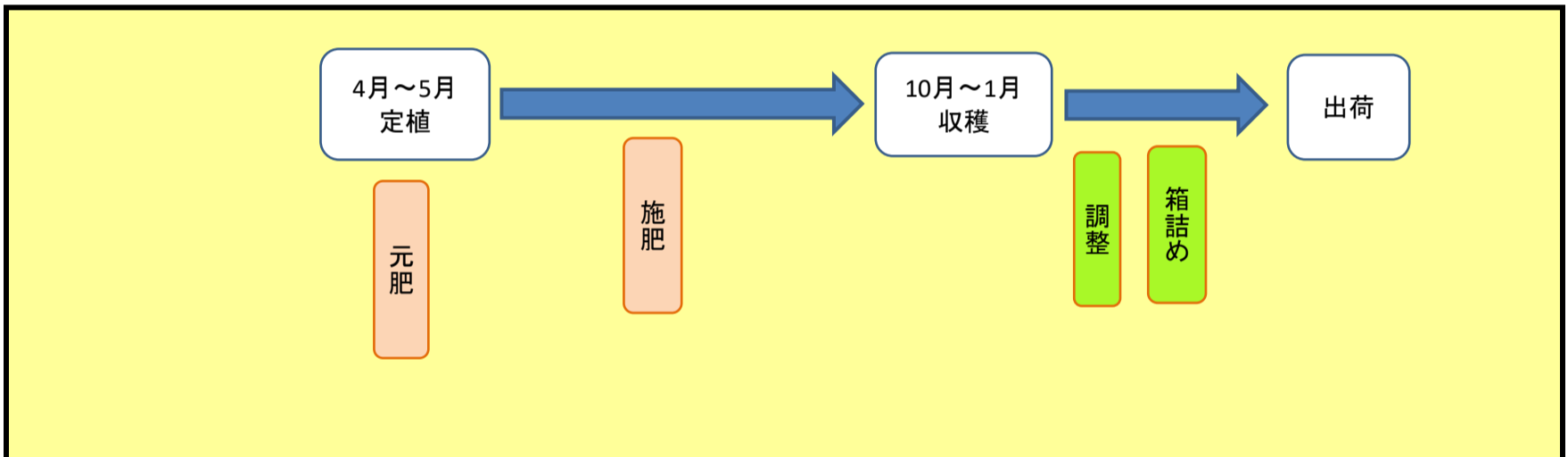


形状や大きさによって価格は異なります

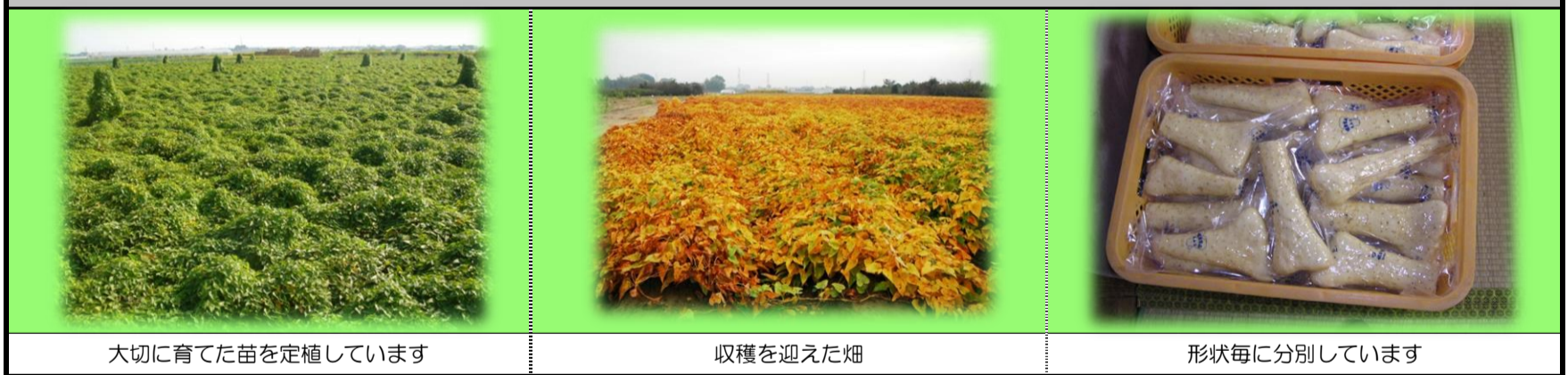
■ 産地紹介

| | | | |
|----------|--|-------------------------------------|---|
| 産地名 | JA埼玉ひびきの（本庄市） | | |
| 生産量・作付面積 | 平成30年度 7ha 53t | 生産者数 | 平成30年度 6人 |
| 代表者氏名 | 本庄地区野菜一元出荷協議会やまといも部会 会長 松本 理 | |  |
| メッセージ | 私たちのやまといもは県北部の利根川流域の肥沃な大地で栽培されています。生産履歴を開示している新鮮で安心なやまといもです。 | | |
| ホームページ | http://ja-hibikino.jp/ | | |
| 事務所所在地 | 〒 367-0000 | 埼玉県本庄市628-1 埼玉ひびきの農業協同組合 本庄営農経済センター | |
| ほ場所在地 | 本庄市 北部エリア | | |
| 担当者 | 島田 拓磨 | E-mail | honioeino@hbki.st-ja.or.jp |
| T E L | 0495-24-4364 | F A X | 0495-21-7072 |

■ 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) | 収穫されたやまといもは、手際よく調整・箱詰めして出荷されます。 | | | | |
| 商品検査の有無 | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に | 生産履歴を記帳確認・品質検査の実施 | | | |
| 衛生管理への取組 | 製造工程の管理 | 目揃会等を開催し、商品レベルの向上を図っています。 | | | |
| | 従業員の管理 | 家族経営に繁忙期は雇用も含め対応しています。 | | | |
| | 施設設備と管理 | 機械化一環体型の導入を促進しており、均質で高品質な商品を提供しています。 | | | |
| 危機管理体制 | 担当者連絡先 | 担当者 | 島田 拓磨 | 連絡先 | 0495-24-4364 |
| | 記録 | 生産履歴の記帳を行っています。 | | | |