

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	JA埼玉中央「いちじく」品種：栴井ドーフィン		
最もおいしい時期	8月中旬～	出荷可能時期・期間	8月中旬～10月下旬
産地	埼玉県 比企郡 川島町	品種の特徴	比較的、日持ちの良い品種で、熟すと果皮は赤褐色になり、白い果肉の中心が淡い赤になります。ほどよい甘みとさっぱりとした風味があり、生食のほかジャムなどにもおすすめです。
内容量	1パック 400g (300g)	希望小売価格(税込)	
1ケースあたり入数	4パック	保存温度帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数		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		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 type="checkbox"/> 商社・卸売 <input 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 checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) 加工用いちじくの取扱いもあります。
	お客様 (性別・年齢層など)	ファミリー層(特に女性)
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	保存は、やわらかく傷みやすいので、冷蔵庫で1日以内。 すぐに食べられないときは、ジャムやコンポート(果実の砂糖煮)などに加工して保存ください。	
商品特徴	食物繊維のペクチンが豊富なので、整腸作用や美肌効果があると言われています。 また、「フィシン」というタンパク質を含むので、食後のデザートに向いています。	

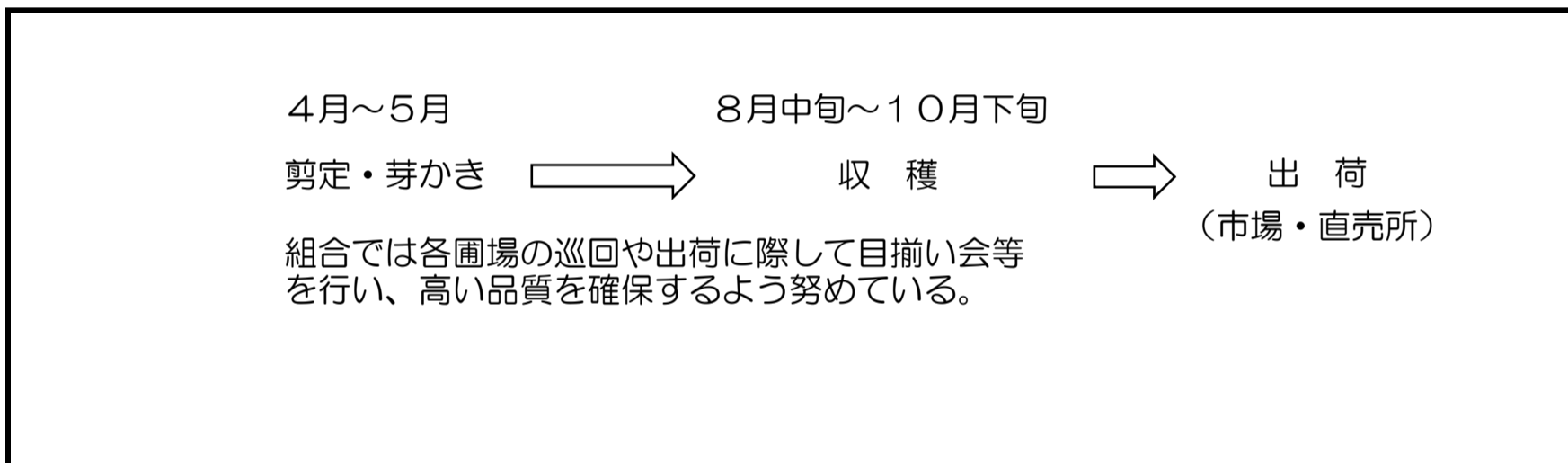
商品写真



■ 産地紹介

産地名	JA埼玉中央 川島町いちじく出荷組合		
生産量・作付面積	(平成30年産) 35.6t	生産者数	21名
代表者氏名	組合長 岡部 政一		
メッセージ	川島町では、平成17年度から、米、いちごに次ぐ第3の特産品にしようと生産者、行政、JAが連携し取り組んでいます。川島町いちじく出荷組合は、県内一の市場出荷(生産)量を誇り、川島直売所でもいちじくが販売され、ジャムやゼリーといった加工品も人気があります。		
ホームページ	http://www.ja-sc.or.jp		
事務所所在地	〒355-0011	埼玉県 東松山市 加美町 1-20	
ほ場所在地	埼玉県 比企郡 川島町		
担当者	販売部 高橋 利治	E-mail	saichuou017@st-ja.or.jp
T E L	0493-25-2551	F A X	0493-23-8035

■ 生産工程・アピールポイント



写真



写真

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)					
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	生産者の目視による検査			
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	営農部	連絡先	0493-25-2551
	記録	生産履歴記帳			