

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	きゅうり「菜色美人」 (品種：ズバリ163 他)		
最もおいしい時期	4月から6月	出荷可能時期・期間	9月中旬から7月上旬
産地	JA埼玉ひびきの (本庄市)	品種の特徴	光沢があり歯ごたえが良い
内容量	5kg	希望小売価格(税込)	時価
1ケースあたり入数	50本/kg/袋・箱	保存温度帯	冷蔵 ▼
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(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) × 重量(kg)
			49.0 × 40.0 × 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)	きゅうりは生食・漬け物など料理になくなくてはならない存在です。若い方から御高齢な方までみなさま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)	朝獲り出荷の新鮮で「歯ごたえ」と「さわやかな香り」が特徴のきゅうりです。サラダでも、浅漬でも、丸々食べてもおいしいきゅうり。中華風に炒め物にも良く合います。	
商品特徴	埼玉ひびきの農協の本庄市を中心とするエリアは、古くから施設きゅうりの栽培が盛んな地域です。きゅうりはほぼ年間を通じて供給しています。新鮮なきゅうりは是非「埼玉ひびきの農協」ブランドをご指名下さい。	

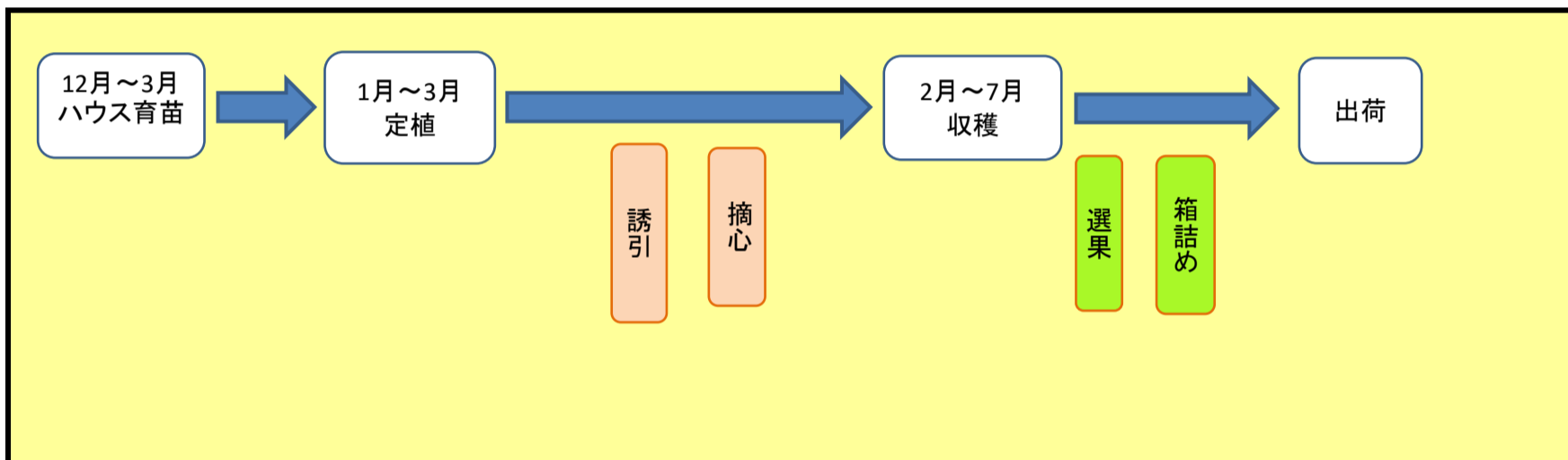
商品写真



■ 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 23ha 4,958t	生産者数	平成30年度 152人
代表者氏名	本庄地区野菜一元出荷協議会 きゅうり部会 会長 武正 寛		
メッセージ	私たちのきゅうりは県北部の利根川流域の肥沃な大地で、施設栽培で栽培されています。「菜色美人」の規格に基づく生産を行い、収穫当日に店頭販売を行っています。生産履歴も開示している新鮮で安心なきゅうりです。		
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	杉 和浩	E-mail	honioeino@hbki.st-ja.or.jp
TEL	0495-24-4364	FAX	0495-21-7072

■ 生産工程・アピールポイント（夏きゅうりの場合）



写真



■ 品質管理情報

品質保持への取組（冷蔵庫等）	朝穫りされたきゅうりは、冷蔵車で配送されその日のうちに店頭並びます。				
商品検査の有無	○無 ●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	ハウス栽培により病害虫の発生を抑制しています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	杉 和浩	連絡先	0495-24-4364
	記録	生産履歴の記帳を行っています。			