

# 埼玉農産物・商談会シート



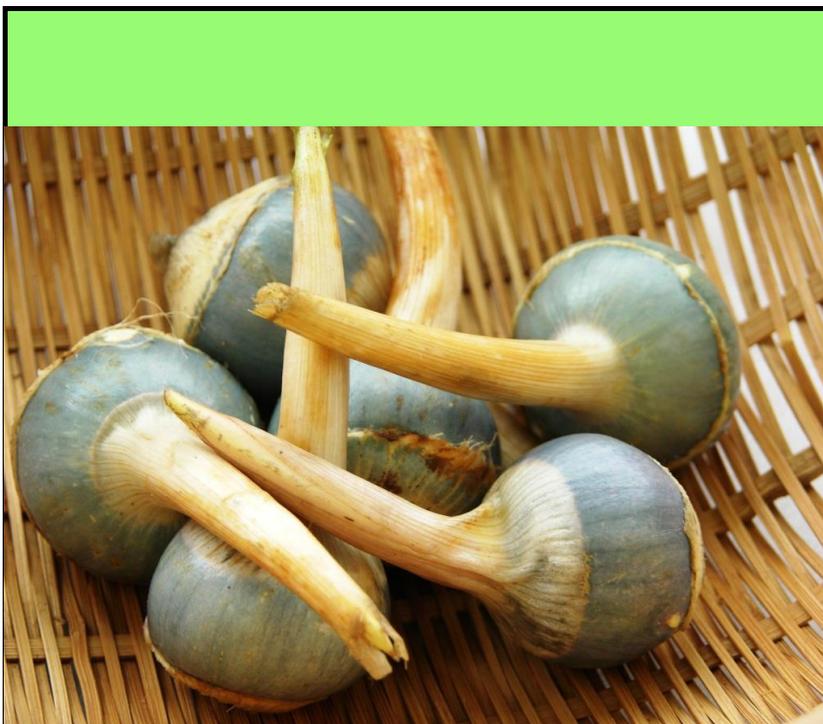
本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

## 商品特性と取引条件

商品名	くわい					
最もおいしい時期	12月から1月	出荷可能時期・期間	12月～2月(販売)			
産地	越谷市(埼玉県)	品種の特徴	くわいの中でも一番食味が良いとされる青くわい			
内容量	5kg、2kg	希望小売価格(税込)	時期やサイズによる			
1ケースあたり入数	5kg・2kg/箱	保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注から納品までの日数	1週間	販売エリアの制限	●無 ○有→			
最低ケース納品単位	5kg、2kgともに1箱より	ケースサイズ(重量)	縦(寸)×	横(寸)×	高さ(寸)	重量(kg)
			70 30	30 25	10 10	5kg 2kg
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 type="checkbox"/> 小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レ <input type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お客様(性別・年齢層など)	くわいのホクホク食感とほろ苦さは、子供から大人まで広い年齢層におすすめです。
利用シーン(利用方法・おすすめレシピ等)	くわいは縁起物とされているため、お正月や祝い事の際食べられています。また、料亭などでは高級料理として出されており、和食の食材として適しています。	
商品特徴	くわい独特の青色を際立たせるため、収穫直前のシブ抜き作業を実施しています。また、くわいの一番の特徴である「芽」を傷つけないような丁寧な収穫作業と選別により、色・形状の良好なくわいが出荷されています。	

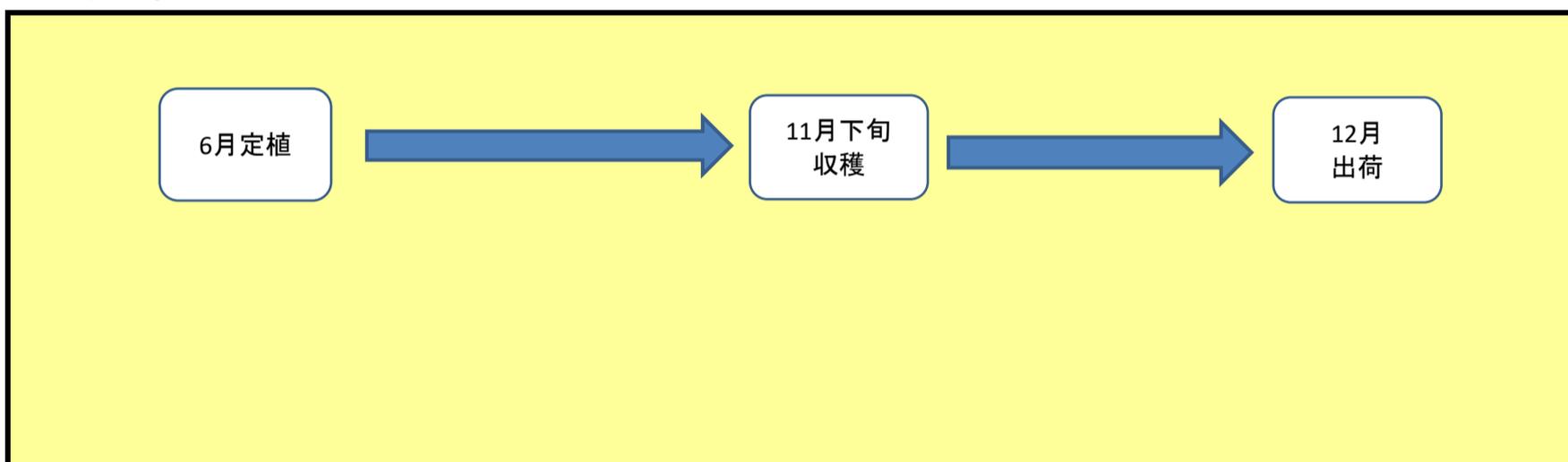
## 商品写真



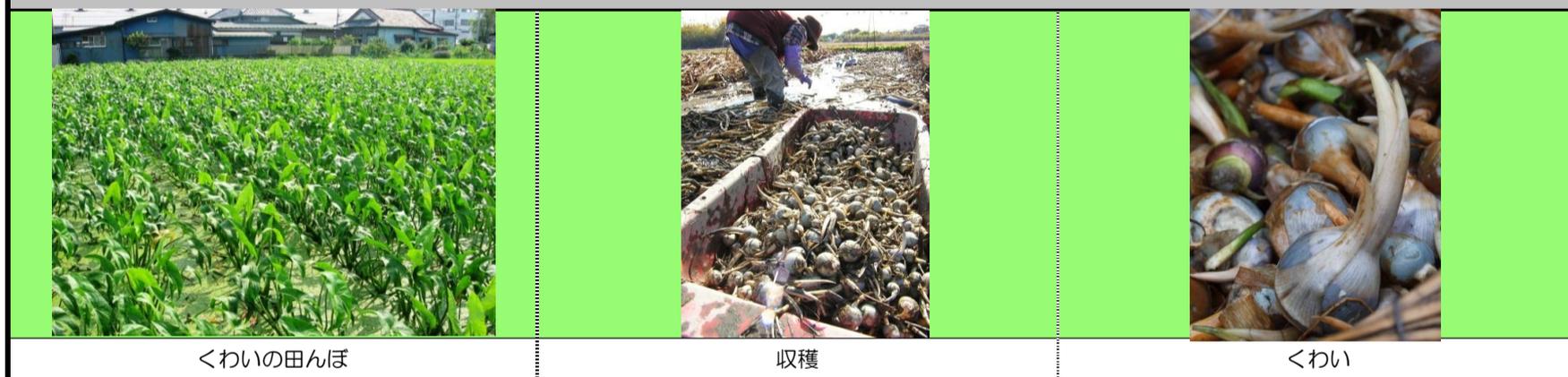
## 産地紹介

産地名(団体名)	越谷くわい研究会		
生産量・作付面積	47t・3.7ha	生産者数 (会員数)	9名
代表者氏名	金子 繁雄		
メッセージ	越谷くわい研究会は、くわい生産者の組織を強化し、越谷特産としてくわいの振興、品質向上、共同出荷によるコスト削減を図ることを目的に設立しました。現在、展示圃場を設置して技術の向上や情報の共有化を図りながら、越谷産くわいの生産量増加や安定供給を目指して活動しています。		
ホームページ	—		
事務所所在地	〒 343-0011	越谷市増林二丁目82番地	
ほ場所在地	越谷市出羽地区・荻島地区		
担当者(事務局)	越谷市農業協同組合 指導企画課	E-mail	koshigaya112@st-ja.or.jp
T E L	048-963-0378	F A X	048-963-0571

## 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)	企業秘密。				
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	品質、量目の検査。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	農薬量は基準に沿って団体で管理。サイズ等は市場の基準に合わせて出荷。			
	従業員の管理	家族経営主体。			
	施設設備と管理	生産者個人による管理。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	越谷市農業協同組合指導企画課(事務局)	連絡先	048-963-0378
	記録	グリーン・マルシェ(JA越谷市農産物直売所)ではトレーサビリティ(生産者履歴)システムを導入しています。			