

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。

令和元年10月作成

商品特性と取引条件

商品名	ほうれんそう		
最もおいしい時期	冬（11月上旬～2月下旬）	出荷可能時期・期間	5月中旬～6月中旬 9月中旬～10月下旬 11月上旬～4月下旬
産地	川越市・所沢市・狭山市・ふじみ野市 他	品種の特徴	葉色が濃く、葉肉は柔らかく食感がよい。
内容量	200g FG・250g結束	希望小売価格（税込）	市場状況により相談
1ケースあたり入数	200gFG 20束/箱 250g結束20束/箱	保存温度帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数	集荷時期により相談	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	1箱	ケースサイズ(重量) 【束】	縦(寸)× 横(寸)× 高さ(寸) 重量(kg) 47.0 28.0 30.0 5.0
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 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)	プロの料理人・主婦
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「緑黄色野菜の王様」と言われている栄養価の高いほうれんそうはビタミンCやビタミンEと一緒に摂ることで吸収力がアップするのでゴマ和えやくるみ和え、りんご和えなどがおすすめです。 いるま野の野菜を使ったクッキングレシピがJAいるま野ホームページからご覧いただけます。	
商品特徴	JAいるま野のほうれんそうは生産履歴情報システムを活用し、安心安全な農産物を提供しています。 周年出荷体制や予冷実施期間の延長による高品質を維持しています。コールドチェーンシステムを導入し、流通業者との取引も可能です。	

商品写真

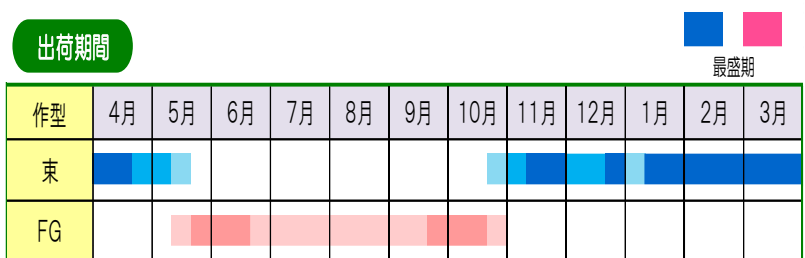


■ 産地紹介

産地名	いるま野地域農産物		
生産量・作付面積	2,342 t ・ 196ha	生産者数	386名
代表者氏名	代表理事組合長 大木 清志		
メッセージ	<p>安心安全な農産物の生産を目指し、積極的に土壌診断を活用し野菜の栽培を行い、出荷においては生産履歴により農薬利用のチェックを行っております。また環境に配慮し農業用廃棄物の処理を共同で行っております。</p>		
ホームページ	http://www.ja-irumano.or.jp		
事務所所在地	〒350-1105 埼玉県川越市今成2-29-4		
ほ場所在地	埼玉県 川越市・所沢市・狭山市・ふじみ野市 他		
担当者	販売部 販売推進課	E-mail	hanbai@irumano.st-ja.or.jp
TEL	049-227-6154	FAX	049-257-6681

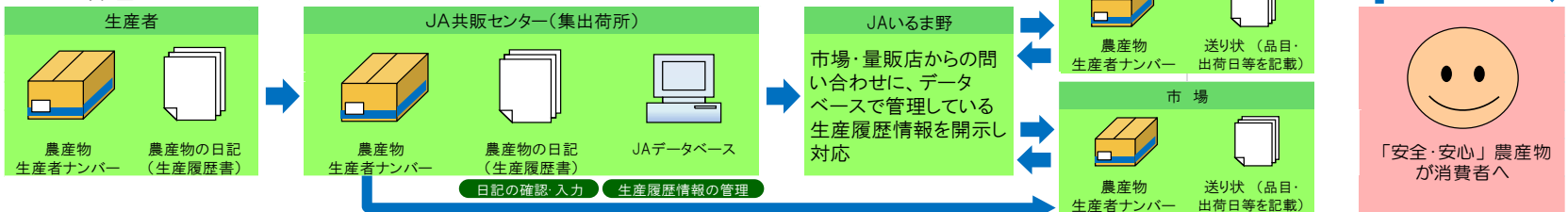
■ 生産工程・アピールポイント

丁寧な荷造りを心がけ、平束のボリューム感のある250gの結束にてほうれん草の出荷をしています。多くの会員が栽培しており、いるま野を代表する野菜です。また、化学肥料を減らした栽培へもPB（プライベートブランド）として取り組んでおります。周年ほうれん草を供給する為、結束すると荷傷みしやすい時期にはFGを利用し、出荷しております。



農産物の出荷の際、農産物の日記(生産履歴書)を生産者から提出を受けます。JAの農薬チェックシステムを使用し、農薬が安全使用されているかの確認を行い、合格した「安心・安全」な農産物だけを出荷しています。

- ・野菜の日記(生産履歴書)は堆肥・肥料の散布等、土づくりの段階から記帳を始めます。
- ・農薬チェックシステムに合格した野菜は次に品質検査を行い、すべての検査に合格した「安心・安全」で新鮮な野菜が市場へと出荷されます。
- ・野菜の日記(生産履歴書)の情報は、市場・量販店からの問い合わせに迅速に対応を取れるようデータ管理をしています



写真



■ 品質管理情報

品質保持への取組(冷蔵庫等)	生産者は予冷库管理・JA集荷時の真空予冷による品質保持				
商品検査の有無	○無	●有	生産者各自が選別し、JA集荷時に専任担当が品質・規格等を検査する		
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理		生産者は家族経営が主体作業		
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	販売部 販売推進課	連絡先	049-227-6154
	記録	トレーサビリティ(生産履歴)システムの利用により管理を行う。			