

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	いちじく (品種：ドーフィン)		
最もおいしい時期	8月下旬から10月中旬まで	出荷可能時期・期間	8月初旬から11月初旬
産地	加須市騎西(埼玉県)	品種の特徴	程良い甘さとさっぱりとした風味。生食のほかジャムなどに適しています。
内容量	1パック400g	希望小売価格(税込)	1パック450円～
1ケースあたり入数	1ケース4パック	保存温度帯	冷蔵 2日が限度。
発注から納品までの日数	組合にご相談下さい。	販売エリアの制限	○無 ●有→ 組合と相談
最低ケース納品単位	1ケース(内容量や形態は変更可)	ケースサイズ(重量)	縦(φ)× 横(φ)× 高さ(φ) 重量(キロ)
			28.5 36.2 9.9 2.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他→ エコファーマー		

ターゲット	売り先	<input 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 checked="" 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)	いちじくは、完熟した時は桃とマンゴーの中間くらいの甘さと苺のようなプチプチ感が味わえ、美容効果をはじめその栄養価に注目が集まっています。特に女性の方に食って頂きたいと思います。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	生食が基本(冷やして食べるとさらに良し)。ジャム。饅頭の餡(甘く煮詰めたもの)。	
商品特徴	出荷される商品全量を検査しており、統一した高品質な商品を出荷しています。品質統一出荷のため、保存限度から埼玉県近隣の出荷になっております。	

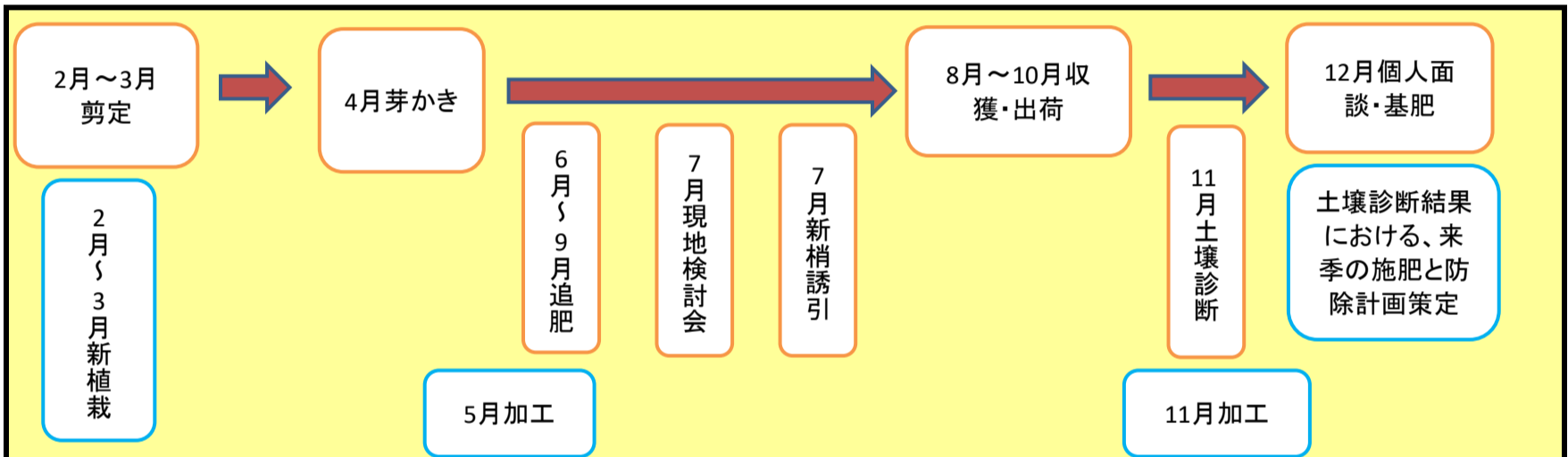
商品写真



■ 産地紹介

産地名	加須市騎西いちじく組合		
生産量・作付面積	平成30年度 36t、380a	生産者数	生産者数 29名
代表者氏名	松村 廣司		
メッセージ	昭和60年頃より水田転作物として生産を開始。県下でも有数な産地で、梨と並び加須市を代表する作物です。特産品として積極的にPR活動を実施。加工品も期間を決めて組合オリジナル饅頭・甘露煮を生産販売しています。高品質で安全安心な商品づくりに取り組み、皆様に美味しいといわれる事を第一に活動しております。		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒 347-0105	加須市騎西35番地1ほくさい農業協同組合騎西中央支店内	
ほ場所在地	加須市騎西地区		
担当者	ほくさい農業協同組合騎西中央支店	E-mail	hokusai411@st-ja.or.jp
TEL	0480-73-1121	FAX	0480-73-2679

■ 生産工程・アピールポイント



■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	短時間流通の為に出荷時間を朝採りと、午後出荷の2通りを毎日実施。市場への時間を限りなく最小限にするべく運送会社の近隣で出荷しています。				
商品検査の有無	○無 ○有→具体的に	ローラーコンベヤーによる全量検査を実施。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	振興センターとJAの共同指導による、農薬を統一して使用。全員がエコファーマーを取得し、農薬使用等を制限。サイズ等は市場の基準や要請に合わせて出荷。			
	従業員の管理	家族経営主体			
	施設設備と管理	同じ生産資材を購入し、生産の安定維持を図っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	ほくさい農業協同組合 騎西中央支店 (事務局)	連絡先	0480-73-1121
	記録	生産管理記録を導入し、JAほくさい騎西農産物直売所においては電子情報による管理を出荷の度に実施しています。			