

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	こまつな					
最もおいしい時期	通年	出荷可能時期・期間	通年			
産地	八潮市	品種の特徴				
内容量	FG200g・束600g	希望小売価格(税込)	生産者により対応			
1ケースあたり入数	20個・kg/袋・箱	保存温度帯	常温			
発注から納品までの日数	1日	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	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) ×	横(寸) ×	高さ(寸)	重量(kg)
						3kg、6kg
認証・認定機関の許可(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→ 埼玉県特別栽培農産物					

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)	市内において通年で栽培されており、一般市民をはじめ、ベジタリアン、健康志向の人にも多く消費されている。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	昔から東京風の雑煮には欠かせないほか、味噌汁、鍋料理、おひたし、炒め物等の定番メニュー。市内飲食店では、サンドイッチ、メンチカツ、麺類等、小松菜入りメニューを提供するところもあり、灰汁(あく)が少なく食べやすい野菜であることから、用途は幅広いです。	
商品特徴	八潮の「八」にちなんで定められた「八潮の八つの野菜」。本市を代表する野菜である「小松菜」は、昭和30年代から栽培され、現在では年間約30haの市の主要野菜です。カルシウムや鉄分を多く含み、栄養価も優れており、年間を通して栽培・収穫されています。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	八潮市		
生産量・作付面積	平成30年度 31.4ha	生産者数	平成30年8月時点 147軒
代表者氏名	八潮市長 大山 忍		
メッセージ	八潮市は、古くから都心に近いという立地条件を活かし、鮮度を重視したおいしいこまつなの生産が盛んで、出荷時期に適応した品種の選定から栽培管理、収穫調製、出荷流通まで一貫した取り組みを行い、市場から高い評価を得ています。		
ホームページ	http://www.city.yashio.lg.jp/		
事務所所在地	〒340-8588	八潮市中央1-2-1	
ほ場所在地	市内各所		
担当者	八潮市市民活力推進部 都市農業課	E-mail	agri@city.yashio.lg.jp
T E L	048-996-2111 (内線299)	F A X	048-995-7367

■ 生産工程・アピールポイント

農業用ハウスを中心とした周年栽培を実施しています。1年を通じて、高品質で新鮮なこまつなを市場に供給しています。

写真



ハウス栽培での種植え状況



優良な苗と管理でおいしいこまつな



八潮市産PRテープで束出荷

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	生産者は予冷庫管理・JA集荷時の真空予冷による品質保持			
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	生産者各自が選別し、JA集荷時に専任担当が品質・規格等进行检查する		
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	連絡先	
	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。		