

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	JA埼玉中央 「埼玉青なす」 (埼玉青大丸なす)		
最もおいしい時期	7月中旬～10月中旬	出荷可能時期・期間	7月中旬～10月中旬
産地	埼玉県 比企郡	品種の特徴	埼玉青なす (埼玉青大丸なす) 巾着型で、果実は緑色の大きな茄子です。
内容量	L:350～400g M:300～350g	希望小売価格(税込)	150円/1個
1ケースあたり入数	L:20個入り M:25個入り	保存温度帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数	2日～5日	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㌢)× 横(㌢)× 高さ(㌢) 重量(㌔)
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→ 生産工程管理記録票の作成		

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 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)	色と大きさにインパクトがあります。一般家庭、料理店。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	果肉がしまり、しっかりとした食感は「焼きなす」「煮物」「天ぷら」などに最適です。 当初は「奈良漬け」用として導入されたそうですが、肉質が堅めなので浅漬けには不向きです。 シンプルな素材ですので、アレンジは様々です。「青なすの田楽」「青なすの挟み揚げ」のほか、ピザのトッピングやカレーなどの洋風料理でもお楽しみいただけます。	
商品特徴	「埼玉青なす」は、正式名称「埼玉青大丸なす」と言われ、明治時代に導入され、栽培されてきました。 形は巾着型で、アントシアン系色素が無いので黒紫色にならない緑色の果実です。 1つの果実が350g～400gと大きく、果肉がしまっていて、しっかりとした食感です。	

商品写真

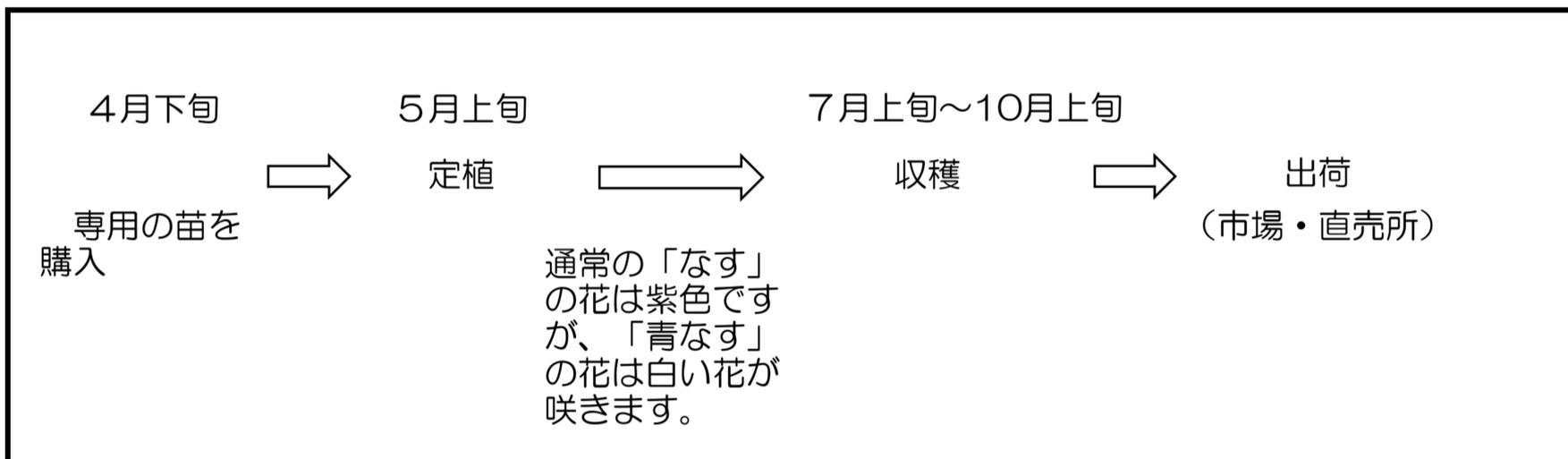


■ 産地紹介

産地名	JA埼玉中央「互笑会」		
生産量・作付面積	約15,000個	生産者数	6名
代表者氏名	互笑会 会長 町田純男 青なす部会 部会長 市川金雄		
メッセージ	出荷前に全員で「目揃え会」を実施。 高品質なものを、お届けします。		
ホームページ	http://www.ja-sc.or.jp		
事務所所在地	〒355-0011	埼玉県 東松山市 加美町 1-20	
ほ場所在地	埼玉県比企郡ときがわ町		
担当者	営農部	E-mail	saichuou017@st-ja.or.jp
T E L	0493-25-2551	F A X	0493-23-8035



■ 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)					
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	生産者の目視による検査			
衛生管理への取組	製造工程の管理				
	従業員の管理				
	施設設備と管理				
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	営農部	連絡先	0493-25-2551
	記録	生産履歴記帳			