

# 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	埼玉の夏ねぎ 吉川ねぎ		
最もおいしい時期	5月下旬から7月下旬	出荷可能時期・期間	5月下旬から7月下旬までの2か月間
産 地	吉川市（埼玉県）	品 種 の 特 徴	軟白部を30cm以上確保した柔らかいねぎ
内 容 量	5kg/ケース	希望小売価格（税込）	¥2,500前後
1ケースあたり入数	LL 30本、L 45本、M 60本	保 存 温 度 帯	常温
発注から納品までの日数	ご相談に応じます	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	ご相談に応じます	ケースサイズ(重量)	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(kg) 56.0 28.0 13.0 5.0
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→    JAさいかつ園芸部生産者による生産履歴管理システムを導入し、栽培管理を徹底している。		

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)	若い世代から熟年者まで、ねぎ好きの方すべて
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	★夏の暑さの厳しい時に、うどん、そばなどの薬味として召上って頂くほか、スライスしたねぎをかつお節、醤油、マヨネーズ、シーチキンを加えた「ねぎのおかか和え」は、ねぎを生で食するおすすめレシピです。	
商 品 特 徴	★柔白部を30cm以上確保した、柔らかい白いねぎが特徴で、生でも焼いて召上っても、夏バテ予防には、もってこいの野菜です。	

## 商品写真

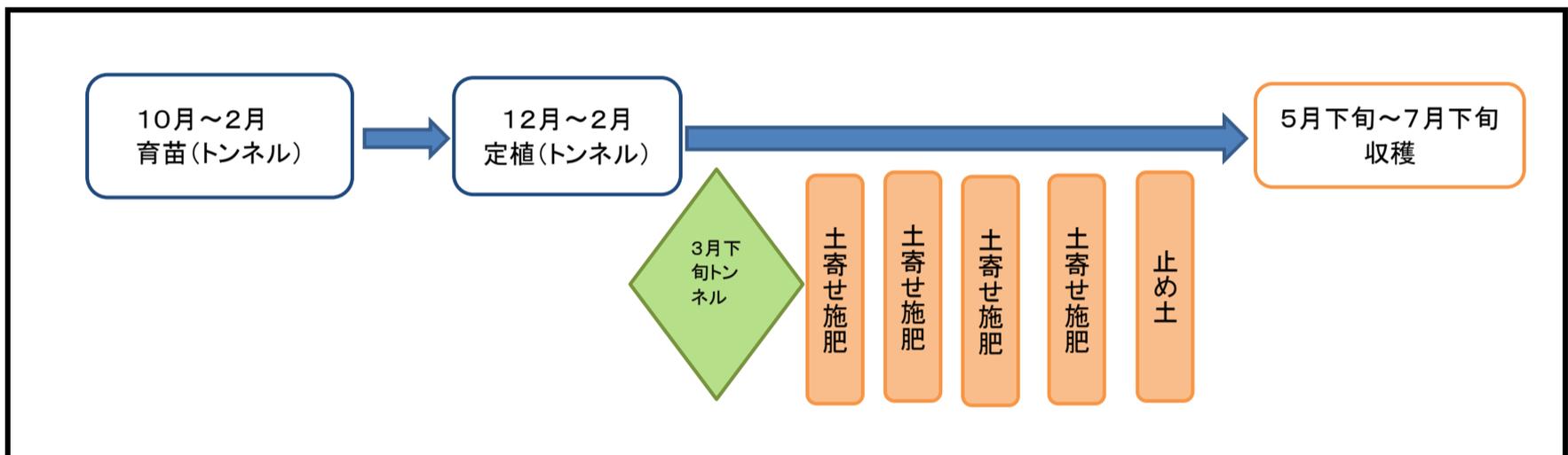
アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に

えび     かき     小麦     そば     卵     乳     落花生

■ 産地紹介

産地名	吉川市		
生産量・作付面積	437 t	生産者数	生産者数 41人
代表者氏名			
メッセージ	吉川ねぎは明治初年から中川、元荒川、江戸川流域周辺などで生産され、現在、吉川市内では、約55haの面積で栽培されており、吉川の野菜で、第1位の出荷量を誇っております。吉川ねぎで夏に時期に出荷される「夏ねぎ」は、国が指定する指定産地野菜に位置付けられております。		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒 342-8501	吉川市きよみ野一丁目1番地（事務局 吉川市役所 農政課）	
ほ場所在地	〒		
担当者	吉川市役所 農政課	E-mail	<a href="mailto:nousei@city.yoshikawa.lg.jp">nousei@city.yoshikawa.lg.jp</a>
TEL	048-982-9482	FAX	048-981-5392

■ 生産工程・アピールポイント



写真



トンネル育苗の様子

定植後トンネル栽培の様子

■ 品質管理情報

品質保持への取組（冷蔵庫等）	4月から11月の期間は、JAさいかつ出荷場において、真空予冷システムを導入し、野菜鮮度の保持に努めている。				
商品検査の有無	○無 ●有→具体的に	出荷場にて、JAさいかつ園芸部会員による規格・品質検査を実施している。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	生産履歴管理システムを導入して、生産管理工程における安全性の確認を実施している。			
	従業員の管理	JAさいかつ園芸部で安全講習会などを開催し、共撰における出荷基準の徹底化を図っている。			
	施設設備と管理	4月から11月の期間は、JAさいかつ出荷場において、真空予冷システムを導入し、野菜鮮度の保持に努めている。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	吉川市役所農政課	連絡先	048-982-9482
	記録	生産履歴管理システムを導入した、栽培管理による生産者、生産圃場を特定した安全管理記録を実施している。			