

# 埼玉農産物・商談会シート



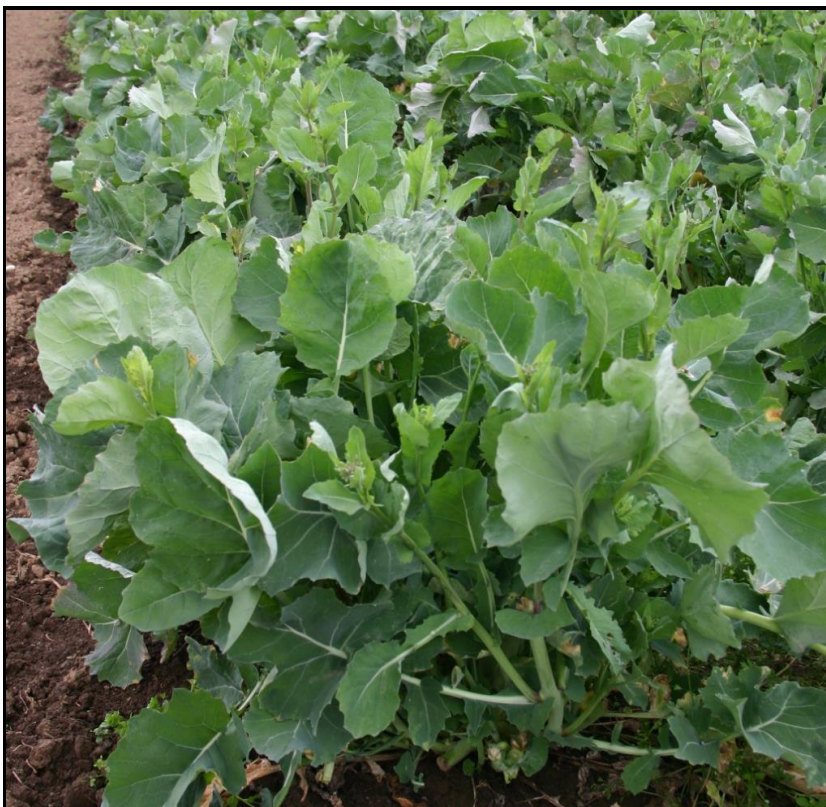
本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

## 商品特性と取引条件

商品名	JA埼玉中央 伝統野菜「比企のらぼう菜」		
最もおいしい時期	3月～4月	出荷可能時期・期間	3月上旬～4月下旬
産地	埼玉県 比企郡	品種の特徴	のらぼう菜は、アブラナ科アブラナ属の野菜です。耐寒性に優れ、葉のふちがギザギザになることや莖などが赤紫色を帯びるのが特徴です。
内容量	300g/袋	希望小売価格(税込)	150円～200円/袋
1ケースあたり入数	20袋	保存温度帯	冷蔵
発注から納品までの日数	2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)
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→ 埼玉県認証特別栽培農産物		

ターゲット	売り先	<input checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input 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)	ファミリー層、クセがないので野菜嫌いのお子様におススメです。また、灰汁が少ないので、料理店でも扱いやすい食材です。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	「おひたし」「マヨネーズ和え」「ごま和え」「野菜炒め」「バター炒め」「味噌汁の具」など、のらぼう菜は、茹でてでもかさが減らないという長所があります。「おひたし」「ごま和え」が一般的ですが、油との相性が良いため、「バター炒め」や「マヨネーズ和え」もおいしく食べられます。	
商品特徴	「のらぼう菜」は、江戸時代には栽培され、天明の大飢饉や天保の大飢饉の際には、人々を飢餓から救ったという記録が残る「伝統野菜」です。 「のらぼう菜」100g中に、鉄分1.15mg、ビタミンA1580IU、ビタミンC90mgや食物繊維を豊富に含み、アクや苦味が少ないので食べやすく、莖に甘みのある食材です。	

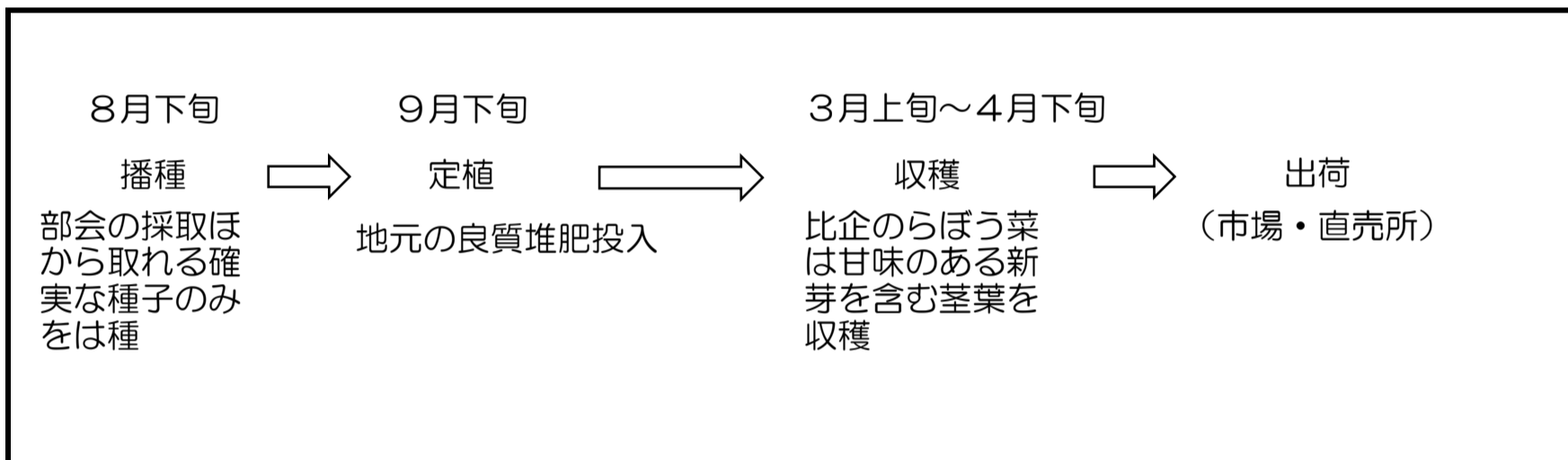
## 商品写真



■ 産地紹介

産地名	JA埼玉中央「のらぼう菜部会」 (比企郡全域)		
生産量・作付面積	(平成30年まき) 30t	生産者数	65名
代表者氏名	部会長 大野 敏行		
メッセージ	平成16年より、生産者、行政、JAなどが一丸となって「のらぼう菜」を特産にしようと取り組んでいます。「のらぼう菜」はアブラナ科野菜の一種で、秋に播種し、翌年の春に収穫。おひたしや和えものはもちろん、最近ではいろいろな料理法が研究されています。平成21年、「JA埼玉中央のらぼう菜部会」が誕生。のらぼう菜を「比企のらぼう菜」と呼びブランド化に取り組んでいます。		
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	東松山市・滑川町・嵐山町・小川町・吉見町・鳩山町・ときがわ町・川島町		
担当者	販売部 高橋 利治	E-mail	saichuou017@st-ja.or.jp
TEL	0493-25-2551	FAX	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			