

# 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               | 枝豆   |            |   |
| 最もおいしい時期            | 夏季、秋季  | 出荷可能時期・期間  | 5月～11月  |
| 産 地                 | 三郷市  | 品 種 の 特 徴  |   |
| 内 容 量               | 各生産者で対応  | 希望小売価格(税込) | 各生産者で対応   |
| 1ケースあたり入数           | 各生産者で対応  | 保 存 温 度 帯  | 選択してください ▼  |
| 発注から納品までの日数         | 各生産者で対応  | 販売エリアの制限   | <input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→ |
| 最低ケース納品単位           | 各生産者で対応  | ケースサイズ(重量) | 縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重量(㍉)                                   |
| 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)<br><input type="checkbox"/> その他→ |            |   |

|                             |  |   |
|-----------------------------|--|---|
| タ ー ゲ ッ ト                   | 売 り 先  | <input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー<br><input type="checkbox"/> その他(右に記入→) |
|                             | お 客 様<br>(性別・年齢層など)  | 枝豆は塩茹でするだけで、おいしく食べることができます。また、さまざまな料理に使用することができる野菜なので、ご家族皆で味わって頂きたいです。  |
| 利 用 シ ーン<br>(利用方法・おすすめレシピ等) | 塩茹でした枝豆はビールのおつまみ、家庭料理の一品になります。また、混ぜご飯やサラダ、炒め物等によく食べられます。   |   |
| 商 品 特 徴                     | 枝豆は、エネルギー、脂質、たんぱく質を豊富に含んでいます。また、ビタミン類や食物繊維、カルシウム、βカロテンなど、多様な栄養素があることも特徴です。三郷市は、交通の便が良いので、鮮度を保ったまま、出荷することが可能です。 |   |

## 商品写真



荷姿  
出荷包装形態がわかる写真を貼付

■ 産地紹介

|          |  |        |              |
|----------|--|--------|--------------|
| 産 地 名    | 三郷市  |        |              |
| 生産量・作付面積 | 枝豆   | 生産者数   |              |
| 代表者氏名    |  |        |              |
| メッセージ    | 三郷市は都心への利便性を生かした近郊農業が盛んで小松菜、枝豆、ほうれん草、米、白菜、ねぎなどバラエティに富んだ野菜が生産されています。中でも小松菜、枝豆は多くの生産者が栽培しています。 |        |              |
| ホームページ   |  |        |              |
| 事務所所在地   | 〒  |        |              |
| ほ場所在地    | 市内各所   |        |              |
| 担当者      | 三郷市地域振興部農業振興課  | E-mail |              |
| T E L    | 048-930-7722   | F A X  | 048-953-7775 |

■ 生産工程・アピールポイント

|  |    |    |
|--|----|----|
| <p>三郷市では、9月下旬から11月にかけて収穫される枝豆を「三郷秋どりえだまめ」としてブランド化に取り組んでいます。「三郷秋どりえだまめ」は、夏どりのものとは違った味わいが楽しめます。その秘密は気温差です。秋になると、1日の中で昼間と夜間の気温差が大きくなることから、旨味が凝縮され風味豊かな枝豆になるのです。枝豆は収穫から1日でも経つと、味が落ちてしまいますので、購入後はすぐに調理するのがおすすめです。</p> |    |    |
| 写真   |    |    |
|   | 写真 | 写真 |

■ 品質管理情報

|                    |  |       |  |       |  |
|--------------------|--|-------|--|-------|--|
| 品質保持への取組<br>(冷蔵庫等) |  |       |  |       |  |
| 商品検査の有無            | <input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→具体的に |       |  |       |  |
| 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 |  | 連 絡 先 |  |
|                    | 記 録  |       |  |       |  |