

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	えだまめ		
最もおいしい時期	5月中旬～7月下旬	出荷可能時期・期間	5月中旬～7月下旬
産 地	八潮市	品 種 の 特 徴	伝統産地の枝出荷
内 容 量	FG300g・束500g	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	300g (1ケース20袋) 500g (1ケース6束)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数	集荷時期により相談	販売エリアの制限	◎無 ○有→
最低ケース納品単位	1箱	ケースサイズ(重量)	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(kg) 3kg、6kg
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)	料亭等の料理人・主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	えだまめは日本古来の食文化から生まれた、高たんぱくで栄養価の高い食品です。また、えだまめは消費者の嗜好性が強い野菜だけに、いかにおいしく、鮮度の良いものを消費者に届けるかが産地にとっての鍵となっています。	
商 品 特 徴	八潮市は、ハウス栽培からトンネル栽培、露地マルチ栽培、露地栽培へと栽培方法を工夫するとともに品種を選定し、5月から7月まで長期にわたり美味しいえだまめを生産しています。出荷の形態は、枝付き束出荷と莢もぎ袋詰め出荷に大別され、枝付き束出荷は古くから継承されている葉付きの荷姿、葉を萎れさせない熟練した技術が要求されます。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	八潮市		
生産量・作付面積	令和5年度 6.6ha	生産者数	令和5年8月時点 85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えだまめの生産が盛んで、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
TEL	048-996-2111 (内線299)	FAX	048-999-8105

■ 生産工程・アピールポイント

種まき	→	収穫始め	→	出荷終わり	(→ 実は秋ごろまでは出荷有)
2月		5月中旬		7月下旬	9月下旬
写真					
					
ハウス栽培での定植後の苗		優良な苗と管理でおいしいえだまめ		枝付き束出荷	

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	生産者は予冷库管理・JA集荷時の真空予冷による品質保持				
商品検査の有無	○無 ●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。			