

# 埼玉農産物・商談シート



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	小松菜(品種:センバツ等)		
最もおいしい時期	12月~1月	出荷可能時期・期間	通年
産 地	埼玉県草加市	品 種 の 特 徴	アクが少なく栄養価が高い
内 容 量		希望小売価格(税込)	
1ケースあたり入数		保 存 温 度 帯	選択してください ▼
発注から納品までの日数		販売エリアの制限	○ 無    ● 有 →    草加市近郊(首都近郊)
最低ケース納品単位		ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝)    重量(㎏)
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 type="checkbox"/> その他 →		

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input type="checkbox"/> 中食・外食 <input type="checkbox"/> 卸売 <input type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> 小売 <input 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)	お子様からご年配の方まで、老若男女幅広く召し上がっていただけます。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小松菜は栄養価の高い緑黄色野菜で、カルシウム、β-カロテン、ビタミンC、鉄、カリウム、食物繊維など多く含まれています。鉄には貧血の予防効果があり、ビタミンCは風邪予防、食物繊維には便秘予防と血糖値のコントロールを助けてくれますので、育ち盛りのお子様など、年齢にかかわらず、どなたにもおすすめの食材です。	
商 品 特 徴	お雑煮などに用いられることが多い小松菜は冬が旬の野菜ですが、ビニールハウス栽培が広まったことにより、1年を通じて出荷されています。関東地方での生産量・消費量が多く、あまり日持ちがしないことから、消費量が多い東京に隣接する草加は生産に適しています。小松菜はアクが少ないので、茹でずに召し上がっていただける点でも便利な食材です。	

## 商品写真

	<p>荷姿 出荷包装形態がわかる写真を貼付</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

■ 出展者紹介

企 業 名			
年 間 売 上 高		従 業 員 数	
生 産 量・作 付 面 積			
代 表 者 氏 名			
メ ッ セ ー ジ			
ホ ー ム ペ ー ジ			
事 務 所 所 在 地	〒		
ほ 場 所 在 地			
担 当 者		E - m a i l	
T E L		F A X	

■ 生産工程・アピールポイント

写 真		
写 真	写 真	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				
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				