

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	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	2月中旬～4月下旬
産 地	埼玉県比企郡	品 種 の 特 徴	アブラナ科アブラナ属の野菜で、耐寒性に優れ、葉のふちがギザギザになることや、表面が暗緑色でツヤツヤしているのが特徴です。
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	● 無 ○ 有→
最低ケース納品単位	1ケース	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 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"/> 中食・外食 <input checked="" type="checkbox"/> 卸売 <input type="checkbox"/> 百貨店 <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)	クセがないので、野菜嫌いのお子様におすすめです。また、アクが少ないので、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」など、のらぼう菜は、茹でてみそ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。ビタミンA、ビタミンB2、葉酸、カリウム、鉄分、食物繊維などを豊富に含み、アクや苦味が少ないので食べやすく、茎に甘みのある食材です。	

商品写真



■ 出展者紹介

企 業 名	JA埼玉中央 「のらぼう菜部会」		
年 間 売 上 高		従 業 員 数	42名
生 産 量・作 付 面 積	15t (令和6年産)		
代 表 者 氏 名	部 会 長 大 野 敏 行		
メ ッ セ ー ジ	<p>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。</p>		
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		
担 当 者	生産販売課	E - m a i l	saichuou017@st-ja.or.jp
T E L	0493-25-2551	F A X	0493-23-8035

■ 生産工程・アピールポイント

8月下旬 播種	⇒	9月下旬 定植	⇒	3月上旬～4月下旬 収穫	⇒	出荷 (市場・直売所)
部会の採取ほから取れる確実な種子のみをは種		地元の良質堆肥投入		比企のらぼう菜は甘味のある新芽を含む茎葉を収穫		
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	○ 無 ● 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	生産販売課	連 絡 先	0493-25-2551	
	記 録	生産履歴記帳				