

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

令和7年11月作成

商 品 名	えだまめ (いるまめ)		
最もおいしい時期	5月中旬～8月中旬	出荷可能時期・期間	5月中旬～8月中旬
産 地	川越市・富士見市・所沢市・ふじみ野市・狭山市 他	品 種 の 特 徴	風味や食味
内 容 量	切枝260g・もぎ260g・FG束320g	希望小売価格(税込)	市場状況により相談
1ケースあたり入数	もぎ・切枝 260g (1ケース25袋)	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) ※もぎ	縦(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(kg) 49.5 × 31.3 × 14.0 6.5
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 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)	プロの料理人・主婦
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	いるまめ：一般の中早生品種に比べて甘みが強く子実が大きくて食べごたえがあります。茶豆特有の芳香と風味を持ち食味抜群です。茹でてビールのおつまみに最適です。いるま野の野菜を使ったクッキングレシピがJAいるま野ホームページからご覧いただけます。	
商 品 特 徴	JAいるま野のえだまめは「いるまめ」の愛称で販売されています。生産履歴情報システムを活用し、安心安全な農産物を提供しています。食味の良い品種選定を行ったり、切り枝・もぎ、枝付(束)とも鮮度保持フィルムを使った包装により、品質にもこだわって出荷しています。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	いるま野地域農産物		
生産量・作付面積	920 t ・ 140ha	生産者数	214名
代表者氏名	代表理事組合長 亀田 康好		
メッセージ	安心安全な農産物の生産を目指し、積極的に土壌診断を活用し野菜の栽培を行い、出荷においては生産履歴により農薬利用のチェックを行っております。また環境に配慮し農業用廃棄物の処理を共同で行っております。		
ホームページ	http://www.ja-irumano.or.jp		
事務所所在地	〒350-1105 埼玉県川越市今成2-29-4		
ほ場所所在地	埼玉県 川越市・所沢市・狭山市・入間郡三芳町		
担当者	販売部 販売推進課	E-mail	hanbai@irumano.st-ja.or.jp
TEL	049-227-6154	FAX	049-257-6681



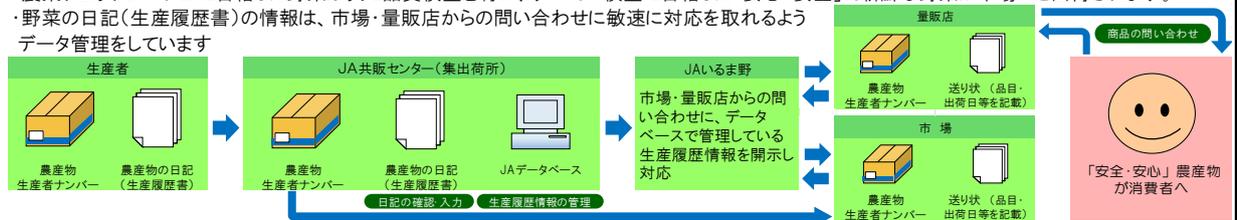
■ 生産工程・アピールポイント

夏場のいるま野を代表する野菜となっております。特に食味のこだわり品種を統一し、『いるまめ』としてブランド化も行い出荷しております。またボリューム感を重視した切枝タイプ、実用的なもぎタイプ等、各種お店の個性に合わせて選ぶことができます。



農産物の出荷の際、農産物の日記(生産履歴書)を生産者から提出を受けます。JAの農薬チェックシステムを使用し、農薬が安全使用されているかの確認を行い、合格した「安心・安全」な農産物だけを出荷しています。

- 野菜の日記(生産履歴書)は堆肥・肥料の散布等、土づくりの段階から記帳を始めます。
- 農薬チェックシステムに合格した野菜は次に品質検査を行い、すべての検査に合格した「安心・安全」で新鮮な野菜が市場へと出荷されます。
- 野菜の日記(生産履歴書)の情報は、市場・量販店からの問い合わせに敏速に対応を取れるようデータ管理をしています



写真



JAいるま野 農産物オリジナルキャラクター「とれ蔵」

えだまめ圃場

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	生産者各自が選別し、JA集荷時に専任担当が品質・規格等を検査する			
衛生管理への取組	製造工程の管理	生産者は家族経営が主体作業			
	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	販売部 販売推進課	連絡先	049-227-6154
	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。			