

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	くわい（品種：青くわい）		
最もおいしい時期	12月～1月	出荷可能時期・期間	12月
産 地	埼玉県(さいたま市)	品 種 の 特 徴	つやのある青藍色で栗に似た肉質
内 容 量		希望小売価格(税込)	市況による
1ケースあたり入数	共販用5kg/箱 (規格L、M、S、2S、3S)	保 存 温 度 帯	冷蔵 ▼
発注から納品までの日数		販売エリアの制限	● 無 ○ 有→
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)	
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	おせち料理に使用される含め煮が代表ですが、くわい金団やくわいおろし揚げ等があります。特に油との相性が良く、ビールのおつまみや子供たちに人気のあるくわいちップスやくわいの素揚げをぜひご賞味ください。	
商 品 特 徴	江戸時代から栽培されている、埼玉県の伝統野菜の代表格です。青くわいは、くわいの中でも特にくわい独特の青さが際立つ逸品で、「芽(目)がでる」という開運と1株から20～30個の魁茎をつける事から「子孫繁栄」の縁起物として人気があります。12月上旬より出荷が始まり、量販店・スーパー及びJAさいたま直売所でも販売を行なっています。	

商品写真



荷姿
出荷包装形態がわかる写真を貼付

■ 出展者紹介

企 業 名	高畑くわい出荷組合		
年 間 売 上 高	327a	従 業 員 数	7名
生 産 量・作 付 面 積	327a		
代 表 者 氏 名	組 合 長 若 谷 真 人		
メ ッ セ ー ジ	伝統野菜である「くわい」については、江戸時代より生産されており、大消費地である関西方面への出荷を行なうために結成されました。現在では7名でこの伝統ある「くわい」の共販出荷を行ない、埼玉県共販出荷の5割を維持しております。今後も安全・安心で、品質の高い「くわい」を消費者へ提供するため、土壌診断や試験圃場の導入を行ない、さらに食育の一環とする学校給食への供給を引き続き行なって参ります。		
ホ ー ム ペ ー ジ			
事 務 所 所 在 地	〒 336-0971	さいたま市緑区高畑958	
ほ 場 所 在 地	さいたま市緑区高畑・上野田及び見沼区膝子の地域で生産しております。		
担 当 者	JAさいたま美園営農経済センター	E - m a i l	
T E L	048-812-6168	F A X	

■ 生産工程・アピールポイント

6月上旬 (元肥)	→	6月下旬 (代かき) (定 植)	→	7月下旬 (追肥)	→	8月下旬 (追肥) (下葉かき)	→
11月下旬 (収穫)	→	11月下旬～ 選果・選別 皮むき	→	12月上旬 (出荷)			

写 真

		
調理例:くわいチップ	調理例:くわいおろし揚げ	調理例:くわいの含め煮

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	品質保持のため、冷水保管を行なう。				
商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	出荷時に目揃い検品を行う。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	生産履歴・農薬リストによる管理。規格・選別等は市場基準に合わせて出荷。			
	従業員の管理	家族経営主体			
	施設設備と管理	くわい掘取機の導入を行ない、収穫の安定を図る。			
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者		連 絡 先	
	記 録				