

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	秩父かぼす		
最もおいしい時期	緑 秋(9月中旬~10月中旬) 黄金 冬(11月~12月)	出荷可能時期・期間	9月~12月ごろ
産 地	埼玉県秩父郡市	品 種 の 特 徴	
内 容 量	応相談	希望小売価格(税込)	応相談
1ケースあたり入数	応相談	保 存 温 度 帯	常温
発注から納品までの日数	応相談	販売エリアの制限	◎ 無 ○ 有→
最低ケース納品単位	応相談	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) 重量(㎏)
認証・認定機関の許可(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"/> 中食・外食 <input checked="" type="checkbox"/> 卸売 <input type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入→) スーパーマーケット
お 客 様 (性別・年齢層など)	疲れやすい方、リラックスをしたい方に最適です。 かぼすに多く含まれているクエン酸には、疲労回復効果があります。また、かぼすの香り成分であるピネン・リモネン・テルペンにはリラックス作用があります。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	かぼすの持つ爽やかな風味は、素材の風味を損なうことがありません。料理に果汁を一絞りですることで料理の味を一層引き立てます。皮を下側にして絞ることで、香り成分を逃がさず絞れます。
商 品 特 徴	秩父地域のかぼす生産は昼夜や一年を通しての寒暖差が大きく、味の濃いかぼすです。9月中旬から10月中旬は緑色のかぼす、11月からは黄色く熟した黄金のかぼすの出荷となります。

商品写真



■ 出展者紹介

企 業 名	JAちちぶカボス部会		
年 間 売 上 高		従 業 員 数	35人(令和7年8月現在)
生 産 量・作 付 面 積	約40t		
代 表 者 氏 名	部会長 山口 辰雄		
メ ッ セ ー ジ	平成28年の部会設立にあたり、秩父産のかぼすがブランド品として認められるよう、品質の向上や供給の安定を図り、盛り上げていきたい。		
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.ja-chichibu.jp		
事 務 所 所 在 地	〒 368-0065	埼玉県秩父市太田2627-1	
ほ 場 所 在 地	秩父市吉田地区 小鹿野町		
担 当 者	久保 千里	E - m a i l	seikatuka@ja-chichibu.jp
T E L	0494-63-2020	F A X	0494-62-5800



■ 生産工程・アピールポイント

<p>秩父という中山間地域の、日当たりのよい山の斜面を利用して栽培します。秩父地域は昼夜や1年を通して、気温の寒暖差が大きく、味の濃いかぼすができます。「秩父かぼす」は、9月から10月まで出荷され、11月から12月には「秩父黄金のかぼす」として、黄色いかぼすを出荷します。「黄金のかぼす」は、成熟し、黄色くなったかぼすです。成熟したかぼすは、爽やかなさんみとほのかな甘みが楽しめます。</p>		
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 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				