

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

商 品 名	豚肉（品種：彩の国黒豚）		
最もおいしい時期	通年	出荷可能時期・期間	通年
産 地	深谷市	品 種 の 特 徴	黒豚（イギリス系パークシャー種）
内 容 量	-	希望小売価格（税込）	-
1ケースあたり入数	個・kg/袋・箱	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(号) × 横(号) × 高さ(号) 重量(号)
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"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <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)	しゃぶしゃぶ、とんかつ、ポークソテー	
商 品 特 徴	肉は、筋繊維が細いため歯切れが良く、柔らかく、脂肪はまろやかさと甘みを持っています。	

商品写真



荷姿
 出荷包装形態がわかる写真を貼付

■ 産地紹介

産地名	深谷市		
生産量・作付面積	約3,000頭	生産者数	2戸
代表者氏名	橋本雄二		
メッセージ	<p>まろやかな風味と甘さが自慢 うま味を引き出すために、独自の飼料「彩の国黒豚肥育専用」を与えています。一般の白豚は出荷まで約6ヶ月ですが、彩の国黒豚は十分な肉質を得るために約8ヶ月かけて飼育しています。</p>		
ホームページ	https://www.zennoh.or.jp/st/product/kurobuta/		
事務所所在地	〒369-1108	埼玉県深谷市田中2065 全国農業協同組合連合会埼玉県本部畜産酪農部畜産酪農課	
ほ場所在地	深谷市		
担当者	村上 敢哉	E-mail	murakami-kanya@zennoh.or.jp
TEL	048-583-7111	FAX	048-583-7105

■ 生産工程・アピールポイント

(1)特徴	彩の国黒豚は、イギリス系パークシャー種が原種の黒豚です。埼玉の黒豚飼育歴は100年に及びますが、平成10年に「彩の国黒豚倶楽部」を結成し、埼玉県が推奨する埼玉県優良生産管理農場制度に基づき、優良種豚の導入・専用飼料・統一管理のもと、肥育・出荷しています。
(2)こだわりの肥育管理	安全で安心、高品質な黒豚を生産するため、飼養管理マニュアルを設定し、農場への入場規制マニュアルや、出荷規制マニュアル、衛生プログラム、防疫管理マニュアル等に基づく飼養管理を行っています。 また、アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理にも取り組んでいます。
(3)こだわりの専用飼料	仕上げ期に旨味を引き出すため、麦類やさつま芋等を使用した「彩の国黒豚肥育専用飼料」で肥育しています。
(4)肥育期間約8カ月	一般の豚は出荷されるまでの肥育期間は約6カ月ですが、彩の国黒豚は2カ月長く約8カ月もの時間をかけじっくりと肥育しています。
(5)加工は徹底した衛生管理施設で	生産者から出荷された彩の国黒豚は、と畜・解体、カット、部分肉加工、包装、箱詰め、出荷までの流れを、食品安全に係わる認証を取得している群馬県食肉卸売市場の同一施設内で加工しています。
(6)やわらかで旨味のある肉質	筋繊維細かいので歯切れが良く、やわらかです。ロドけまろやかな脂肪には、本来の風味と甘さを持っています。

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 ○ 有一具体的に				
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				