

# 埼玉農産物・商談会シート

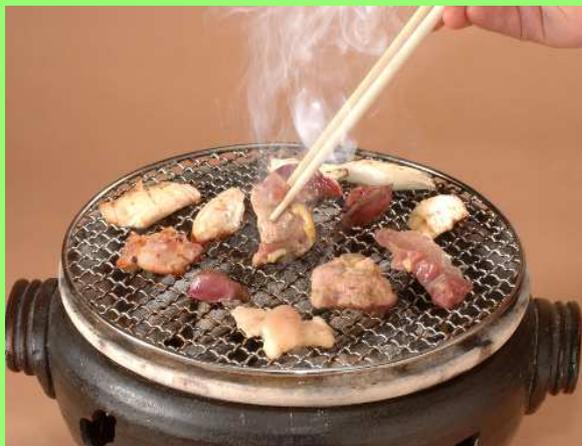
本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

## 商品特性と取引条件

商品名	鶏肉（彩の国地鶏タマシャモ）		
最もおいしい時期	通年	出荷可能時期・期間	通年
産地	坂戸市、深谷市ほか	品種の特徴	地鶏
内容量	1羽あたり2から3キロ中抜き-	希望小売価格(税込)	キロ2000円-2700円
1ケースあたり入数	個・kg/袋・箱	保存温度帯	1℃
発注から納品までの日数	2日から-1週間	販売エリアの制限	なし
最低ケース納品単位	-	ケースサイズ(重量)	縦(㍉) × 横(㍉) × 高さ(㍉) 重量(㌔)
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)			

ターゲット	売り先	
	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)	あぶり焼き、シャモすき、親子丼	
商品特徴	シャモの血を濃く受け継ぐ埼玉県独自の高級地鶏で、肉は歯ごたえがあり、うま味が豊かで、広範囲の料理に適します。中でも塩・コショウで味付けした「あぶり焼き」は絶品です。また、薄くスライスして「シャモすき」にするのも好評です。	

## 商品写真



■ 産地紹介

産地名	坂戸市、深谷市ほか		
生産量・作付面積	15,600羽出荷/年	生産者数	2人 (R7年度)
代表者氏名	尾島一正		
メッセージ	地鶏ならではの歯ごたえ、こく、うま味豊かな埼玉産まれの一級品。 地鶏肉のJAS規格で定められた基準(飼養期間80日以上)を大幅に上回る150日以上の長期飼養にこだわり、地鶏らしい歯ごたえと凝縮されたうま味を特徴としています。		
ホームページ	<a href="https://www.kotonear.com/ojimashizenouen/">https://www.kotonear.com/ojimashizenouen/</a>		
事務所所在地	〒 350-0273	埼玉県坂戸市芦山町30-8	
ほ場所在地	坂戸市、深谷市、加須市、川越市ほか		
担当者	尾島一正	E-mail	
TEL	090-4245-6780	FAX	049-284-3979

■ 生産工程・アピールポイント

「タマシャモ」は、埼玉県養鶏試験場（現農業技術研究センター：農技研）が大シャモ、大和軍鶏及びニューハンプシャーを交配し、昭和59年に作出しました。農技研では、作出したタマシャモ原種に、産卵性が優れたロードアイランドレッドを交配してできた種鶏に、再度タマシャモ原種を交配することで、シャモの形質を濃く受け継いだ肥育用タマシャモ（彩の国地鶏タマシャモ）のヒナを生産しています。ヒナは県内の肥育農家に配布され、十分な運動ができる環境のもと、150日以上長期じっくり飼養され、程良い歯ごたえと凝縮されたうま味のある肉になります。

タマシャモ原種（雄）× ロードアイランドレッド（雌）  
↓  
タマシャモ原種（雄）× 種鶏（雌） ⇒ 彩の国地鶏タマシャモ

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				
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			