

# 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	あんぽ柿		
最もおいしい時期	冬季(12月)	出荷可能時期・期間	12月～2月
産 地	埼玉県秩父郡市	品 種 の 特 徴	半生の柔らかい食感
内 容 量	箱入 ①9個入 ②15個入 パック入 ③200g(3～6個)	希望小売価格(税込)	①2,300円(9個入) ②3,800円(15個入) ③700円(200g)
1ケースあたり入数	箱入 8箱/1ケース パック入 20パック/1ケース	保 存 温 度 帯	常温
発注から納品までの日数	7日	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→
最低ケース納品単位	①,② 10ケース ③ 100ケース ※ これ以下の場合でも相談ください	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) × 重量(㎏) 54.0 × 36.0 × 28.0 × 12.0
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 checked="" type="checkbox"/> その他→ <b>埼玉県ふるさと認証</b>		

タ ー ゲ ッ ト	売 り 先	<input 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 type="checkbox"/> その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	中高年の方々を中心に幅広い年齢層
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	冬場のお茶請けのお菓子にどうぞ。 お歳暮やお土産等、贈答用としての利用にもお勧めです。	
商 品 特 徴	燻蒸による独特の風味と、半生の柔らかい食感が特徴です。 通常の干し柿と異なり、暗所で乾燥させるため、鮮やかな橙色に仕上がります。 毎年、12月から1月頃までの期間限定での販売となります。	

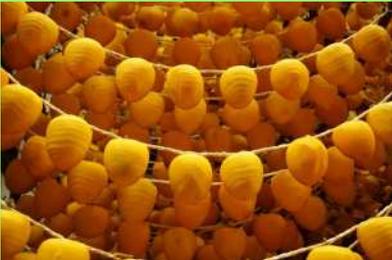
## 商品写真

	<p> <b>名 称</b> 干し柿(乾燥果実)  <b>原材料名</b> 柿(燻蒸柿)酸化防止剤(二酸化硫黄)  <b>原料産地名</b> 埼玉県秩父産(柿)  <b>内 容 量</b> 200g  <b>賞味期限</b> 15.01.29  <b>保存方法</b> 直射日光・高温多湿を避け涼しい所で保存して下さい。  <b>製 造 者</b> 栗原 静男          埼玉県小鹿野町飯田211          半生製品ですので、開封後は冷蔵してお早めにお召し上がり下さい。          &lt;商品のお問い合わせ&gt;          ちちぶ農業協同組合 営農経済部          TEL 0494-63-2020       </p>
--	--

■ 出展者紹介

企 業 名	ちちぶ農業協同組合				
年 間 売 上 高	33,373千円(加工事業実績)(R6.4.1~7.3.31)	従 業 員 数	12人		
生 産 量・作 付 面 積					
代 表 者 氏 名				滝沢 祥雄	
メ ッ セ ー ジ				JAちちぶは「豊かな自然を活かした地域社会との共生による未来農業を目指して」を経営理念とし、様々な担い手と共に、将来にわたり、安心・安全な農畜産物を消費者に提供するとともに、豊かな地域社会づくりに取り組んでいます。	
ホ ー ム ペ ー ジ				<a href="https://www.ja-chichibu.jp">https://www.ja-chichibu.jp</a>	
事 務 所 所 在 地	〒 368-0065	埼玉県秩父市太田2627-1			
ほ 場 所 在 地	埼玉県秩父郡市				
担 当 者	小川 宏信	E - m a i l			
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>製造工程          ①柿の収穫 → ②選別 → ③皮むき → ④硫黄燻蒸 → ⑤暗所乾燥 →          ⑥商品検査 → ⑦箱詰め・パック詰め → ⑧出荷</p> <p>※原料の柿はすべて秩父郡市産で、栽培管理を徹底し生産履歴の記帳を義務付け、安心・安全な食品加工に取り組んでおります。</p>
写 真
  
<p>原料の柿は、すべて秩父郡市産の柿を使用しています。</p> <p>ひとつずつ手作業で皮をむいていきます。</p> <p>硫黄燻蒸の後、暗所でゆっくりと乾燥させます。</p>

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	原材料の冷蔵保存の徹底。			
商品検査の有無	○無 ●有一(具体的に)	目視検査(包装不良、異物混入、商品品質)を実施		
衛生管理への取組	製造工程の管理	手袋着用の徹底や、清潔な器具の使用など		
	従業員の管理	製造者ごとに実施		
	施設設備と管理	清潔な施設管理		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	連 絡 先	0494-63-2020
	記 録	生産履歴の記帳・管理。		