

# 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	ちちぶ菜漬		
最もおいしい時期	秋から冬	出荷可能時期・期間	通年
産 地	埼玉県産	品 種 の 特 徴	シャキシャキとした食感
内 容 量	240g	希望小売価格(税込)	400円
1ケースあたり入数	50袋	保 存 温 度 帯	常温
発注から納品までの日数	5日(土・日・祝日・年末年始を除く)	販売エリアの制限	● 無 ○ 有→
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(㎝) × 横(㎝) × 高さ(㎝) × 重量(㎏)
			420.0 × 310.0 × 190.0 × 19.5
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 checked="" type="checkbox"/> 中食・外食 <input type="checkbox"/> 卸売 <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input checked="" type="checkbox"/> 小売 <input checked="" 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)	漬物がお好きな方であれば、年齢・性別関係なく頂けると幸いです。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	そのまま漬物としてお召し上がり頂くか、チャーハンの具材や油炒めにしても美味しく召し上がれます。	
商 品 特 徴	秩父地域特産のしゃくし菜を味わいのあるしょうゆベースの調味液で漬け込んであります。歯ざわりの良い食感が楽しめると思います。	

## 商品写真



■ 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	90トン		
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	新井 敏治	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

製造工程:しゃくし菜の収穫(契約栽培農家)→荒漬(塩漬)→一次洗浄→塩分調整→選別→調整→二次洗浄→脱汁→本漬→計量→包装→ボイル殺菌→冷却→除水・商品検査→賞味期限の刻印→箱詰め・出荷※原料のしゃくし菜はすべて埼玉県秩父郡市産で、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います。

写 真



■ 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→具体的に	目視検査(包装不良、異物混入、商品品質)及び食品衛生協会の自主検査の実施。	
衛生管理への取組	製造工程の管理	品質管理責任者により作業工程毎に管理。	
	従業員の管理	衛生管理を徹底し、全従業員に保菌検査を実施、体調不良者は従事させない。	
	施設設備と管理	清潔な施設管理を心掛け、機械・設備の定期的なメンテナンスの実施。	
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	新井 敏治    連 絡 先    0494-63-2020
	記 録	生産履歴の記帳・管理。	