

# 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	すりおろし生芋こんにやく		
最もおいしい時期		出荷可能時期・期間	通年
産 地	埼玉県	品 種 の 特 徴	
内 容 量	300g	希望小売価格(税込)	¥310
1ケースあたり入数	30	保 存 温 度 帯	常温
発注から納品までの日数	中1~2日	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(㎏)
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 checked="" 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"/> 中食・外食 <input type="checkbox"/> 卸売 <input checked="" 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)	中高年女性
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	煮物、おでんなど	
商 品 特 徴	埼玉県産のこんにやく生芋を使用した生芋こんにやくです。すりおろした生芋の本来の風味が楽しめるこんにやくです。	

## 商品写真



■ 出展者紹介

企 業 名	農業法人(株)ふるさと両神				
年 間 売 上 高	令和6年度 406百万円	従 業 員 数	31名(令和7年9月時点)		
生 産 量・作 付 面 積					
代 表 者 氏 名				代表取締役社長 宮下 静雄	
メ ッ セ ー ジ				秩父地方は石灰の地質で水質も良く、アルカリ質の豊富な秩父古生層の土壌ではぐくまれた自然豊かな環境はこんにやく造りに最適です。	
ホ ー ム ペ ー ジ				<a href="http://www.furusatoryokami.co.jp/">http://www.furusatoryokami.co.jp/</a>	
事 務 所 所 在 地	〒 368-0201	埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄1036-3			
ほ 場 所 在 地					
担 当 者	新 浩 嗣	E - m a i l	<a href="mailto:info@furusatoryokami.co.jp">info@furusatoryokami.co.jp</a>		
T E L	0494-79-1130	F A X	0494-79-0396		

■ 生産工程・アピールポイント

①芋洗浄 ↓ ②蒸し ↓ ③ミキシング ↓ ④練り(水酸化カルシウム添加) ↓ ⑤型枠成型 ↓ ⑥検査	⑦サイズカット ↓ ⑧袋詰め ↓ ⑨包装 ↓ ⑩金属探知機(Sus3.5mm、Fe1.5mm) ↓ ⑪殺菌(水温80°C25分) ↓ ⑫検品	⑬箱詰め ↓ ⑭出荷 ↓ ⑮配送(常温)
写 真		
		
こんにやく芋	製造工程 練り	製造工程 型枠成型

■ 品質管理情報

品質保持への取組 (冷蔵庫等)	冷凍保管(こんにやく芋)		
商品検査の有無	○ 無    ● 有(具体的に)	・微生物検査:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(外部委託:(株)エイケン):随時	
衛生管理への取組	製造工程の管理	・製造工程管理表の運用(計量記録、配合記録、殺菌記録等) ・金属探知機使用手順書の作成	
	従業員の管理	・年1回健康診断、年2回検便実施 ・健康管理チェックシートの運用    ・従業員教育	
	施設設備と管理	・備品管理表の運用、清掃マニュアルの運用 ・機器、設備メンテナンス計画に基づき実施    ・防虫防鼠対策実施	
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	新 浩 嗣
	記 録	連 絡 先	0494-79-1130
		・備品管理表の運用、清掃マニュアルの運用 ・機器、設備メンテナンス計画に基づき実施	