

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、入間市、所沢市	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 <input type="text" value=""/>
発注から納品までの日数	-	販売エリアの制限	<input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有→
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)	<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 checked="" type="checkbox"/> フードサービス <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input checked="" type="checkbox"/> メーカー <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)	
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、入間市、所沢市		
生産量・作付面積	平成28年度 4208出荷	生産者数	5人
代表者氏名	橋本雄二		
メッセージ	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。		
ホームページ	http://www.st.zennoh.or.jp/kurobuta/kurotop.html		
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、入間市、所沢市		
担当者	宮森 広美	E-mail	miyamori-hiromi@zennoh.or.jp
T E L	048-583-7111	F A X	048-583-7105

■ 生産工程・アピールポイント

消費者の皆様へ、「彩の国黒豚」を安心して召し上がっていただくため、「彩の国黒豚」が、いつでもどこでもどのように生産・流通されたかなどの情報の開示をホームページで行っています。

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	<input type="radio"/> 無 <input type="radio"/> 有 → 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			