

埼玉農産物・商談会シート



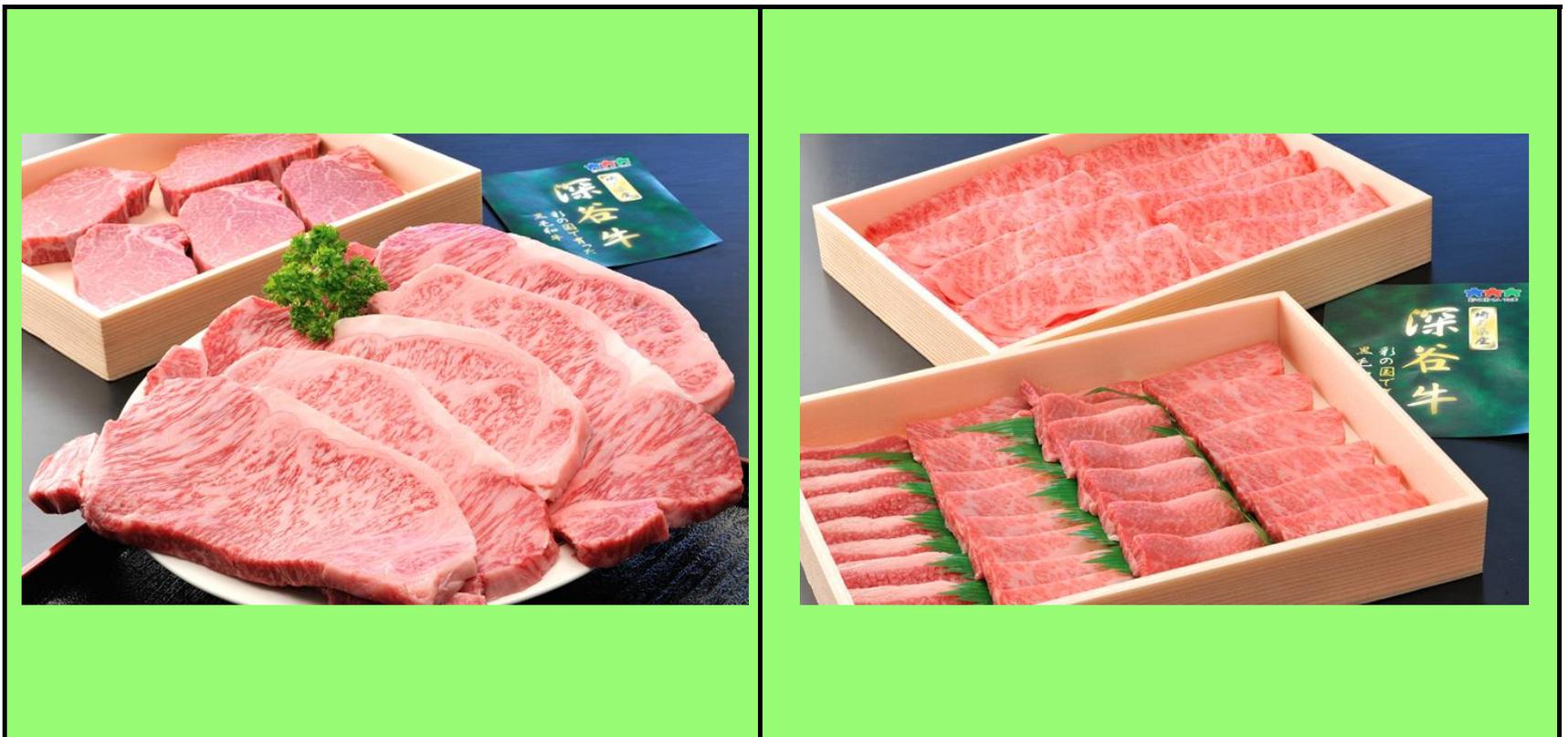
本シートは、農林水産省が行うフード・コミュニケーション・プロジェクトが作成したシートを参考に作成しました。

商品特性と取引条件

商品名	牛肉（深谷牛）		
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	品種の特徴	黒毛和種
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	選択してください ▼
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)	焼き肉、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き	
商品特徴	愛情いっぱい。ネギの里で育ったブランド和牛。 血統が優れた子牛を、こだわりの肥育技術で育て上げた霜降り和牛の一級品。肉のきめが細かく、その風味には甘みがあり、肉色が鮮やかな牛肉です。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	深谷市		
生産量・作付面積	440頭出荷/年	生産者数	6人
代表者氏名	山下 勝		写真
メッセージ	肉質の良い系統の親から生まれた黒毛和種の素牛を導入し、深谷市内の会員が適正な飼養管理により肥育した牛を「深谷牛」としている。「ねぎの里」深谷で生まれた深谷牛は肉のきめが細かく、サシ(脂肪交雑)の入りがよく風味があります。		
ホームページ	http://www.pref.saitama.lg.jp/maitama/sp/ca1602/fukayagyu/index.html		
事務所所在地	〒 369-0212	深谷市櫛挽46-1	
ほ場所在地	深谷市		
担当者	山下 勝	E-mail	
TEL	048-585-1262	FAX	048-525-1262

■ 生産工程・アピールポイント

肉質の良い系統の親から生まれた黒毛和種の素牛を導入し、深谷市内と近郊の肥育農家が協議会指定配合飼料により適正な飼養管理により肥育した牛をさいたま市食肉中央卸売市場にて解体し上場販売された枝肉を「深谷牛」としている。「ねぎの里」深谷で生まれた深谷牛は肉のきめが細かく、サシ(脂肪交雑)の入りがよく風味があります。深谷市のふるさと納税のお礼の品でも全国から注目を集めています。

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			