

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	秩父かぼす		
最もおいしい時期	秋（9月中旬～10月中旬） 冬（11月～12月）	出荷可能時期・期間	9月～12月頃
産地	埼玉県秩父郡市	品種の特徴	
内容量	応相談	希望小売価格（税込）	600円/kg
1ケースあたり入数	応相談	保存温度帯	常温 ▼
発注から納品までの日数	応相談	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	応相談	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 type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <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)	疲れやすい方、リラックスをしたい方に最適です。 かぼすに多く含まれるクエン酸には、疲労回復効果があります。また、かぼすの香り成分であるピネン・リモネン・テルペンにはリラックス作用があります。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	かぼすの持つ爽やかな風味は、素材の風味を損なうことはありません。 料理に果汁を一絞りすることで料理の味を一層引き立てます。 皮を下側ににして絞ることで、香り成分を逃さず絞れます。	
商品特徴	秩父地域のかぼす生産は、平成9年3月に小鹿野町に130本の苗木が植栽されたのが始まりです。 秩父地域は、昼夜や1年を通しての寒暖差が大きく、味の濃いカボスが出来ます。 9月中旬から10月中旬はみどり色のかぼす、11月からは黄色く熟したゴールデンかぼすの出荷となります。	

商品写真



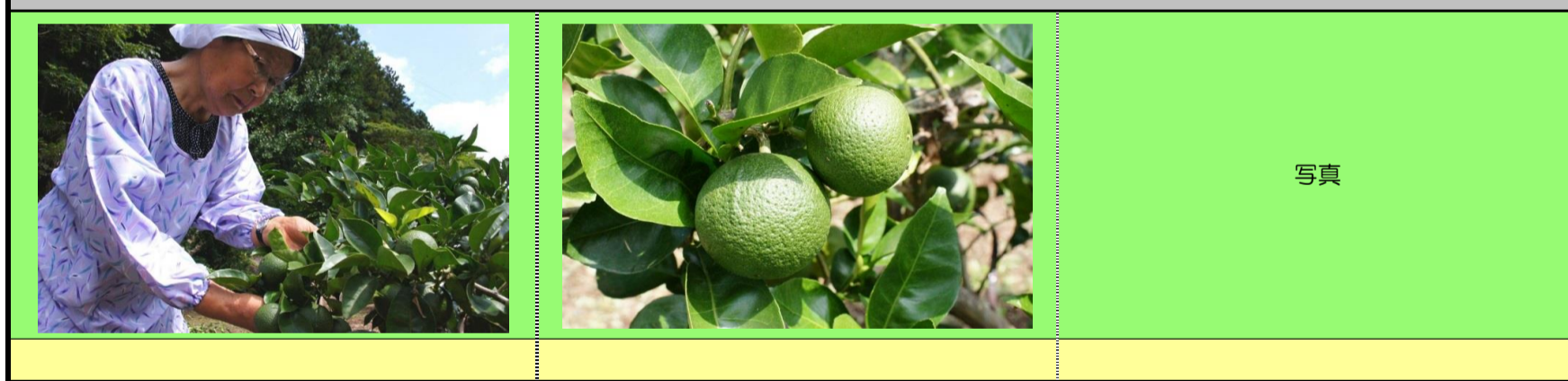
■ 産地紹介

産地名	JAちちぶカボス部会		
生産量・作付面積	3.5t、2ha（平成26年時点）	生産者数	37人（平成29年現在）
代表者氏名	部会長 新井 瞭寿		
メッセージ	平成28年の部会設立にあたり、秩父産のカボスがブランド品として認められるよう、品質の向上や供給の安定を図り、盛り上げていきたい。		
ホームページ	http://www.ja-chichibu.jp/		
事務所所在地	〒 368-0065	埼玉県秩父市太田2627-1	
ほ場所在地	秩父市吉田地区 小鹿野町全域		
担当者	中畝 崇	E-mail	
TEL	0494-63-2020	FAX	0494-62-5800

■ 生産工程・アピールポイント

秩父という中山間地域の、日当たりの良い山の斜面を利用して栽培します。秩父地域は昼夜や1年を通して、気温の寒暖差が大きく、味の濃いカボスが出来ます。
 「秩父かぼす」は、9月から10月まで出荷され、11月から12月には「ゴールデンカボス」として、黄色いカボスを出荷します。「ゴールデンカボス」は、成熟し、黄色くなったカボスです。成熟したカボスは、爽やかな酸味とほのかな甘味が楽しめます。

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 checked="" 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			