

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	「川越藩のお蔵米」コシヒカリ・キヌヒカリ		
最もおいしい時期	通年(10月~12月)	出荷可能時期・期間	9月~翌年8月
産地	埼玉県 川島町	品種の特徴	コシヒカリの特徴は、お米成分のバランスが良く、粘りと弾力がありツヤ、香りも優れ、また冷めても美味しいと非常に人気があります。
内容量	精米(白米): 5kg, 10kg, 30kg 玄米: 30kg	希望小売価格(税込)	
1ケースあたり入数	1袋	保存温度帯	その他(詳細記載) ▼
発注から納品までの日数	1週間(量に応じて日数がかかります)	販売エリアの制限	●無 ○有→
最低ケース納品単位	精米(白米): 5kg~	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg)
認証・認定機関の許可(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→ 埼玉県認証特別栽培農産物		

ターゲット	売り先	<input checked="" 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 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)	ファミリー層、飲食店(レストラン、食堂等)
利用シーン(利用方法・おすすめレシピ等)	日本人の主食である「お米」。毎日食べるものだから、安全で安心して食べる「おいしい」お米です。お米は、長期保存できるように乾燥させてありますので、炊飯をする前に、お米の中まで十分に水が染み込むように「水につけておきましょう」	
商品特徴	「川越藩のお蔵米」は、生産組織による統一した栽培基準で、有機質肥料を使用し減農薬栽培で生産する安全で環境にやさしく、食味重視で栽培された「おいしいお米」です。	

商品写真



■ 産地紹介

産地名	JA埼玉中央 お蔵米推進協議会		
生産量・作付面積	コシヒカリ：202t キヌヒカリ：51t	生産者数	115名
代表者氏名	代表者名：小久保 徳次		
メッセージ	江戸時代、お蔵米として川越藩の台所をまかっていた由緒あるお米です。その伝統のお米には深い味わいと夢とロマンがつまっています。食事はご飯が大切。毎日食べるものだからこそ、こだわりたいものです。美味しいお米は、深い味わいと、粘りのある歯ごたえ、そして艶が違います。美味しいお米のふるさとで丹精こめて育てたお米、ぜひ一度ご賞味ください。		
ホームページ	http://www.ja-sc.or.jp		
事務所所在地	〒355-0011	埼玉県 東松山市 加美町 1-20	
ほ場所在地	埼玉県 比企郡 川島町		
担当者	営農部 高橋 利治	E-mail	saichuou017@st-ja.or.jp
TEL	0493-25-2551	FAX	0493-23-8035



■ 生産工程・アピールポイント

「川越藩のお蔵米」は、平成4年に商標登録された「JA埼玉中央」のブランド米です。川越藩は、1590年（天正18年）酒井重忠に立藩され、江戸幕府の開府後は江戸の北の守りとして、幕政の中心を担う老中が歴代の藩主となり、武蔵の国一の大藩として栄えました。当時の川越藩領でもあり、肥沃な大地と豊かな清流に生まれ作られる川島町のお米は、領民から「お蔵米」として尊敬と誇りをもって指称され、愛されました。そして、江戸時代、川越藩の台所を賄った由緒あるお米です。現在も尊敬、親しみの念をもって「川越藩のお蔵米」と称し、生産農家が丹精をこめて愛されるようにと一生懸命おいしいお米を生産しております。現在の取り組みとして、生産者で組織する「お蔵米推進協議会」を設立し、有機質肥料を使用し減農薬栽培で生産しています。安全・安心なお米作りは勿論、環境保全にも配慮した食味重視のお米づくりを行っています。

写真



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 checked="" type="radio"/> 有→具体的に	農産物検査（品位等検査及び成分検査）			
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	営農部	連絡先	0493-25-2551
	記録	生産履歴記帳			