

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	南彩いちご（品種：とちおとめ、やよいひめ）										
最もおいしい時期	1月～3月上旬	出荷可能時期・期間	11月中旬～5月上旬								
産地	久喜市菖蒲地区	品種の特徴	果皮の色は鮮赤で果実が大きくて光沢が良い果心の色は紅赤な品種です								
内容量	パック/280g	希望小売価格(税込)	販売時期により変動								
1ケースあたり入数	4パック	保存温度帯	冷蔵 <input type="button" value="▼"/>								
発注から納品までの日数		販売エリアの制限	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→ 各生産者と相談								
最低ケース納品単位	1パック～	ケースサイズ(重量)	<table border="1"><tr><td>縦(号)×</td><td>横(号)×</td><td>高さ(号)</td><td>重量(kg)</td></tr><tr><td>35.0</td><td>25.0</td><td>8.0</td><td>1.2</td></tr></table>	縦(号)×	横(号)×	高さ(号)	重量(kg)	35.0	25.0	8.0	1.2
縦(号)×	横(号)×	高さ(号)	重量(kg)								
35.0	25.0	8.0	1.2								
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 checked="" 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)	いちごはそのまま食べても良いし、ジャムなどに加工して食べることもできるため、ぜひイチゴを活用したメニューを家族で一緒に食べていただきたいと思います。
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	★3L・2Lなど大粒で形の揃った苺は贈答用として最適です。 ★Sなど小粒の苺は、ジャムなど加工用に最適です。 ★その他A品は形が様々ですが非常に大粒の苺がございますので、お子様に喜ばれます。	
商品特徴	南彩苺は朝収穫した苺をパック詰め作業を行い夕方のお荷時間まで予冷庫で冷やし市場へ出荷いたします。翌朝には各販売店に届き店頭並びますので、新鮮で甘い苺をお求めになれます。また、直売所やインショップでは、朝採り苺という事で大好評となっています。	

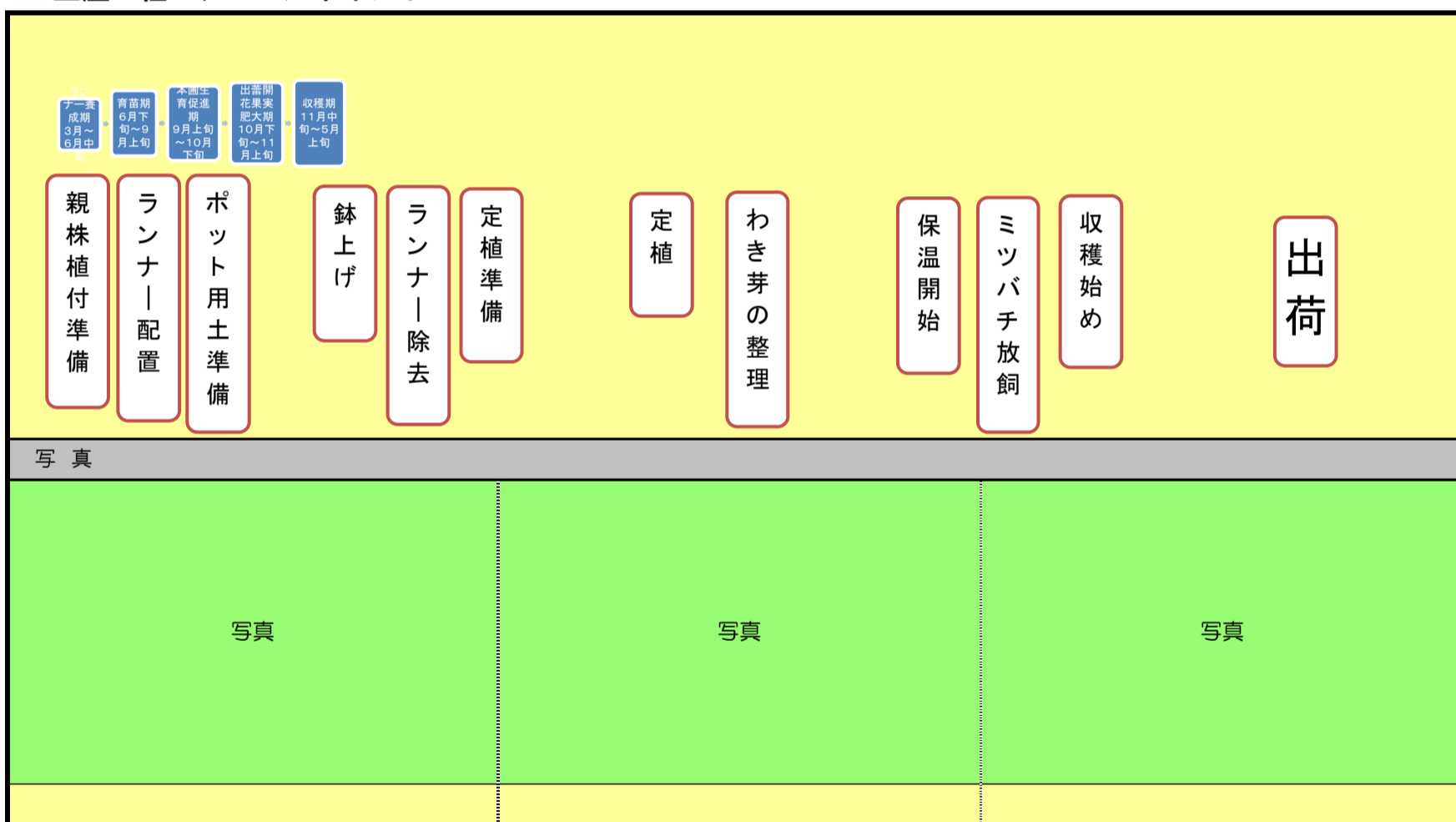
商品写真

写真 農産物全体がわかる写真を貼付	荷姿 出荷包装形態がわかる写真を貼付
----------------------	-----------------------

■ 産地紹介

産地名	久喜市菖蒲地区（代表団体：JA南彩苺共販部会）		
生産量・作付面積	約197t 6.8ha	生産者数	37名
代表者氏名	JA南彩苺共販部会 部会長 加村芳郎		写真
メッセージ	JA南彩苺共販部会は、南珂苺産地協議会に属する組合の共販体制の確立と組合間の連携を密にし、生産農家の所得向上と経営基盤の強化拡充に資することを目的に活動しています。久喜市菖蒲町のいちご栽培は60年以上前から行われ、時代に添った品種選定や栽培革新を行い、消費地に近いこともあり、京浜市場などで取引されています。また、[鮮度第一]を掲げ、直売所やインショップでの販売にも積極的に取り組んでいます。		
ホームページ	なし		
事務所所在地	〒346-0105	久喜市菖蒲町小林238（JA南彩菖蒲営農経済センター内）	
ほ場所在地	久喜市菖蒲地区		
担当者	JA南彩菖蒲営農経済センター	E-mail	nansai601@nansai-st-ja.or.jp
TEL	0480-87-0010	FAX	0480-85-8860

■ 生産工程・アピールポイント



■ 品質管理情報

品質保持への取組（冷蔵庫等）	生産者各自				
商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	生産者の中より検査委員を決めて定期的に各出荷所を巡回し抜き打ち検査を行う。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	農薬量は生産者各自が基準通り使用。苺連合会の規格で出荷。			
	従業員の管理	家族経営主体			
	施設設備と管理	生産者各自でハウス設備等を管理し、生産の安定を図っています。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	JA南彩菖蒲営農経済センター（事務局）	連絡先	0480-87-0010
	記録	トレーサビリティシステム導入。			