

TOKYO イイシナ展示商談会 商談会シート（都内一次産品生産者）

□商品特性と取引条件

商品名	八丈フルーツレモン					
企業名	JA 東京島しょ 本店 八丈島					
参考 URL						
主原料産地	八丈島	JAN コードの有無	有 ・ 無			
生産時期	12 月下旬～3 月上旬	賞味・消費期限表示 (製造日からの日数記入)				
内容量	2 k g	希望小売価格 (税込)	2900 円			
1 ケース当り入数	6 ～ 8 個	保存方法	常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍			
最低ケース納品単位	1 ケース	ケースサイズ (cm、kg)	縦	横	高さ	重さ
			32	24	14	3
発注リードタイム	出荷状況によるが約 1 週間					
物流方法・条件	郵送					
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 果実の大きさが普通のレモンの 2～3 倍もある (230 g 以上) ・ 果皮の苦みが少なく、皮も食べられる 					
食べ方・おすすめ レシピ等	皮も食べられるので、皮ごとサラダやデザートにしたり、肉や魚に和えたりするのがお勧めです。					
アピールポイント	大きめの国産完熟レモン					

□商品写真



□生産・製造工程、アピールポイント

昭和15年に故菊池雄二氏がテニヤン島から八丈島へ持ち帰った苗がはじまりです。他のかんきつ類との交雑種であるマイヤーレモンに近い種で独特のよい香りがします。八丈島のレモン生産者が時間と手間をかけて大きく育てたレモンです。果肉の酸味を和らげ、果皮の苦みをとるため樹上で完熟するまで待ちます。レモンの皮には多くの機能性成分が含まれており、皮ごとおいしく召し上がりいただけます。

写 真 (生産・製造過程)



□品質管理情報

商品検査の有無	<input checked="" type="radio"/> 有・無	項目内容	<ul style="list-style-type: none"> ・重さ ・ヘタがついているか ・果皮へのキズ、汚れなど 			
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	浅沼	連絡先	04996-2-1223	
	記録					
	PL 保険への加入		加入 ・ <input checked="" type="radio"/> 未加入			