

# 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	三鷹産キウイフルーツ・ギンナン			
企業名	三鷹市果樹組合			
参考 URL				
主原料産地	東京都三鷹市	JAN コードの有無	有 ・ <input type="checkbox"/> 無	
生産時期	キウイフルーツ 11月～12月 ギンナン 9月～11月	賞味・消費期限表示 (製造日からの日数記入)		
内容量	キウイフルーツ ギンナン	希望小売価格 (税抜)	キウイ( Hayward ) 100g 120円 ギンナン 500g 1000円	
1 ケース当り入数	要相談	保存方法	<input type="checkbox"/> 常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍	
最低ケース納品単位	要相談	ケースサイズ (cm、kg)	縦	横
			高さ	重さ
発注リードタイム				
物流方法・条件	配送方法要相談、荷造りの仕方要相談、取引価格要相談			
商品特徴	キウイフルーツ：緑色の果肉の「 Hayward 」黄色い果肉の「東京ゴールド」黄色と赤の紅妃の3種類。主に Hayward ギンナン：主な品種は嶺南。粒の大きいのが特徴。			
食べ方・おすすめレシピ等	キウイフルーツ：追熟をしっかり行い冷やして生食が一番 ギンナン：茶封筒に割れ目を入れた塩を適当に入れ口を三回折り曲げ電子レンジ1分弱（実がブシュ、ブシュと4、5回音がしたら出来上がり） ギンナンの素揚げ、ギンナン炊き込みご飯など			
アピールポイント	三鷹市の特産のキウイフルーツとギンナン。キウイフルーツにおいては、東京都第一位の生産量を誇り、品質においても市販のキウイフルーツより玉の大きく高品質のキウイフルーツを提供ができる。ギンナンにおいては、他県産ギンナンよりも市場からも非常に高い評価を受けている。銀座の料亭でも三鷹産幻のギンナンとして提供されるほどである。			

□商品写真



□生産・製造工程、アピールポイント

三鷹市果樹組合には、キウイフルーツ協会部として 35 名が加入しており、キウイフルーツ栽培を行っている。部会を通して剪定講習会や現地検討会などを行い生産技術の高い生産者が多く、収穫量も 73 t を誇る。玉の大きなキウイフルーツが特徴で贈答用としても非常に消費者からも高い評価を受けている。

商品検査の有無	有・無	項目内容				
衛生管理への取組	製造工程の管理	(生産・製造過程)				
	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					
	PL 保険への加入	加入 ・ <input type="checkbox"/> 未加入				

□品質管理情報