



April 2021

新里ねぎ、横浜水信様で販売し大好評！



先月、サンプルを提供した横浜水信様に新里ねぎをご購入いただき、シアル横浜店、平塚ラスカ店、小田原ラスカ店の3店舗で販売されました。新里ねぎは、[地理的表示\(GIマーク\)](#)を取得しており、軟白部が弓形に曲がった宇都宮市の伝統野菜です。小石交じりで粘土質が高く、黒く荒い土壌と、冬の冷気を受けやすい気候の下で栽培されており、江戸時代末期から100年以上の歴史があります。「踏返し」という成長過程で横倒しにして上から土をかけストレスを与える独自の方法により旨味を引き出し、特徴のある曲がった形に成長します。12月～3月に収穫、食べごろを迎えます。今期に引き続き、来年にもご縁が繋がるよう取り組んで参ります。

① 今月の一枚 「新潟県南魚沼の八竜米」



▲S&P、奄美海援隊の皆様と一緒に。

昨年より取引しております八竜米の販売会社S&P様、ご紹介くださった奄美海援隊の方々から金港青果にご来社頂きました。八竜米の育て方をはじめ情熱あふれるストーリーを伺うことができました。八竜米はふっくらとした粘りと弾力、冷めても美味しく高級レストランからも高評価を得ています。次回の写真もお楽しみに♪



桜島大根によるご縁
『太く、大きく』繋がる

鹿児島県桜島の伝統野菜である桜島大根は、火山灰土壌特殊の環境下で栽培され、みずみずしく煮崩れしにくいことから、地元では煮物や漬物として親しまれています。今期は、鹿児島銀行様(春一番様)など地方銀行様とのご縁により1本10〜15kgの桜島大根やみそ漬けなどの加工特産品を需要家の方々へご提供いたしました。今後も関東近辺では巡り会うことのできない、希少価値の高い食材をご提案していきたいと思っております。

発行元
株式会社アグリ・ヌーヴ
気になる点などございましたら、こちらへご連絡ください。
045)459-3698

定期的に更新中！
チェックしてください。
フォローやいいね！をお願いします。



Facebook



Instagram



HP

HP・SNS