



COCON TOHOKU

宮城県産 相原農園のかぶ

期間限定季節商品



〈古今東北の産地から〉

宮城県仙台市若林区河川敷で生産をしていた圃場が、3.11東日本大震災の津波の影響で河川が氾濫し、圃場が冠水と大きな被害を受けました。

冠水した圃場の修復作業に努力を重ね、震災前の生産量に戻りつつあります。相原農園のかぶは、形状と食味に特にこだわっており、収量が増える栽培方法で取り組んでいます。

〈商品のこだわり〉

安定した収穫量を提供できるように、収穫時期や地域の気候に合った品種を選定しています。

4月下旬から5月中旬はやわらかく食味の良い品種を選定しますが、5月中旬から6月下旬は高温に強く耐病虫性に優れた品種を選定しています。

〈産地からの想い〉

海水をかぶった畑は1年間はほとんど何も穫れませんでした。ソルゴンや麦などを作り、塩分を取り除くことに専念しました。堆肥を多く入れて今では震災前の畑に近い状態になりました。

〈製造者の想い〉

みなさんに安心して「おいしい」と言ってもらえるよう心を込めて作っています。

〈製造・製法のこだわり〉

安全・安心にこだわり、減農薬に努めています。防虫ネットをかけ収穫までできるだけ消毒の回数を減らしています。自然のチカラで植物や土に活力を与える高濃度発酵液も使用しています。

〈おすすめの食べ方〉

浅漬けやサラダにはもちろん、ひき肉やとり肉と一緒に煮てあんかけにしても美味しいです。ソーセージとかぶもコンソメスープは子供たちから大好評です。

〈商品名〉古今東北 宮城県産相原農園のかぶ

【分類】: 野菜

【製造者名】: 相原農園

【製造地】: 仙台市若林区

【主な原材料】: かぶ

【内容量】: 3玉

【JANコード】: 4573381180501

【ITFコード】: 14573381180508