



宮城県産 相原農園の土付き曲がりねぎ

期間限定季節商品



〈古今東北の産地から〉

仙台の伝統的な野菜である「曲がり葱」です。土付きで収穫することで鮮度持ちが良く、新聞紙等で包み涼しい場所で管理することで長く保管できます。

〈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。

〈産地からの想い～仙台市 相原農園～〉

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。

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。

〈曲がりねぎの「やとい」栽培〉

明治から大正時代にかけて生まれたのが「やとい」栽培です。一度抜いたねぎを30～40度倒し植え替えます。横倒しになったねぎは立ちあがろうとして軟白部のなかほどから大きく曲がります。一度抜かれ植え替えられるためストレスfulになっても立ち上がる生命力の強さが、甘みを引き出しているといわれています。



〈商品名〉古今東北 相原農園の土付き曲がりねぎ

【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】:ねぎ

【内容量】:1束

【保温方法】:常温

【JANコード】:4573381182925

【ITFコード】:なし