

「愛媛県産 青葱」のご紹介



グリーンバーディ種など連作栽培 年間収穫量1,300トン

青葱収穫カレンダー											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						種まき					
						定植					
						収穫					

収穫から到着を出来るだけ短く、より良い状態でお届けします

<青葱カット原料の製造工程>

収穫日 当日

収穫 AM 5 : 00

気温が低い時間帯に収穫
葱のみずみずしさが良い時間帯
地上部から離れた部分を刈り取る
(地上部付近には土壌菌が多いため)



選別 AM 6 : 30

圃場から運搬後、地下水をかけ鮮度保持
選別までに時間がかかる場合は冷蔵庫
(2°C) で一時保管する



カット&保冷 AM 9 : 00

葱の洗浄（地下水）→カット→地下水
冷蔵庫（1~2°C）で冷却



収穫日 翌日

包装 AM 7 : 00

10kg箱にバラ詰め
出荷用冷蔵庫に保管



出荷 PM 13 : 00

路線便（冷蔵）並びに
自社配送（冷蔵）

翌日以降 納品

※市場便での配達の為
初回、お届け時間等の確認

◇ 原料のご紹介 ◇

品種：ワカトノ グリーンバーディ等のミックス

種類：葱の直径による3段階選別

(A) 直径20mm越、(B) 20mmΦ以下、(C) 15mmΦ以下
長さ50~75cm

4種類(A~D)の商品を取り扱っています



カットなしタイプ[°]

- A : 青葱20mmΦ前後
- B : 青葱20mmΦ以下
- C : 青葱15mmΦ以下

カットありタイプ[°]

- D : きざみねぎ2mm