

# 「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 : 0 0

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 : 3 0

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℃) で一時保管する



### カット&保冷 AM 9 : 0 0

葱の洗浄（地下水）→カット→地下水  
冷蔵庫（1~2℃）で冷却



収穫日  
翌日

### 包装 AM 7 : 0 0

10kg箱にバラ詰め  
出荷用冷蔵庫に保管



### 出荷 PM 1 3 : 0 0

路線便（冷蔵）並びに  
自社配送（冷蔵）

### 翌日以降 納品

※市場便での配送の為  
初回、お届け時間等の確認

#### ◇ 原料のご紹介 ◇

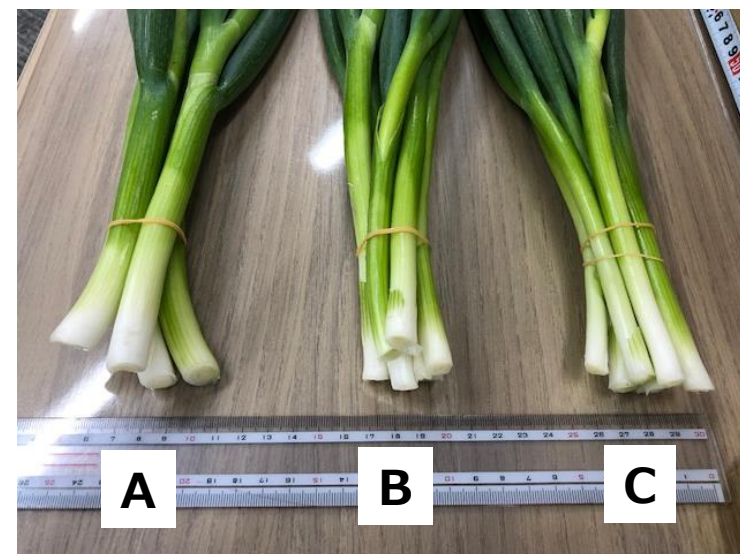
品種：ワカノ グリーンバーディ等のミックス

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