

商品提案書

商品名	(ふりがな) ひろしまわけぎ
	広島わけぎ

■ 提案者名 (ふりがな) ぜんこくのうぎょうきょうどうくみあいれんごうかいひろしまけんほんぶ
 全国農業協同組合連合会広島県本部



■ 提案者住所

広島市

■ 連絡先

TEL:	
FAX:	
E-mail:	

出荷価格(税抜)	出荷価格(税込)	送料(広島市内)

市場平均価格	1個あたり単価

出荷規格				
等級	サイズ	重量	入り数	包装形態
小袋入り:AL,AM 裸結束:2L~M (A・B)	広島県園芸振興協会出荷規格による	小袋入り・裸結束:100g ※小袋入りで6~9月は80g	小袋入り:30入 裸結束:20入	袋入、裸結束
ロット数	発注上限	目安賞味期限	リードタイム	配送形態
5ケース以上	100ケース ※相談	冷蔵保存で1週間 ※高温期は除く	3日程度 ※相談	運送業者に委託

出荷可能時期(当該生産者、産地)											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	△	△	△	○	○	○	○

一般出回り時期											
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下	上中下
○	○	○	○	○	△	△	△	○	○	○	○

収穫量	/日	/月	/年
	多い時期:4トン 少ない時期:400kg	多い月:150トン 少ない月:10トン	777トン

物流区分	受発注	
コールドチェーン対応:あり 収穫~冷蔵までの時間:収穫後直ぐ 直送・経便等:産地~市場流通	受発不可日	出荷不可日
	通常営業日	市場休市前日

セールスポイント	産地の歴史：広島わけぎ栽培は明治初期から始まり、昭和40年頃から広島わけぎとしての販売を行っており、生産数日本一の産地です。 こだわり：わけぎは花が咲いても種が出来ないので、自分たちで球根を増やして栽培を行っています。 差別化要素：わけぎの特性は、香りがマイルドで薬味以外にも調理できるので、実は幅広い料理に使うことができます。
商品の特徴	食味：ネギに比べ、味と香りが優しく上品な食味となっています。 また、火を通してシャキシャキとした心地よい食感が楽しめます。 葉の部分と根の部分で食味が違うので、根部をアヒージョにして仕上げに刻んだ葉を振りかけるといった食べ方もできます。 栄養価：ビタミン類が豊富で、特にビタミンAとビタミンCを多く含んでいます。 ネギに比べてカルシウムなどのミネラル分が多く含まれているのも特徴です。
食べ方提案	定番の料理法はぬたですが、ざく切りにして炒め物、鍋物など様々な調理法で召し上がれます。 刻んで汁物や麺類の薬味にするとわけぎ特有の優しい香りが楽しめます。 また、刻んだわけぎとカツオ節をご飯に振りかけ醤油で食す「わけぎご飯」は上品さと野趣が同居した絶妙な味わいで、地元ならではの食べ方となっています。
栽培に関する特徴	栽培の特徴：長い歴史の中で品種の選定を繰り返した結果、1年を通して栽培出来る技術確立させました。 栽培環境：瀬戸内の温暖な気候の中で、潮風と太陽をいっぱい浴びて育っています。 栽培方法：種子ではなく、種球を栽培して植えつけます。また、わけぎは一球植えつけると株分かかれして増えます(20~30倍)。 ※分けつて増えることから、子孫繁栄の象徴ともいえる食材です。
取扱上の注意点	品質管理(要冷蔵等)：通常の冷蔵保存(目安は5℃) 賞味期限：設定はできませんが、冬期では1週間は十分に日持ちします。 その他鮮度維持等：保存する量が多いときは、ボイルして冷凍するのをお勧めしています。
その他特記事項	ネット販売(宅配対応)：JAタウンにてネット販売しております。 お客様との約束：広島わけぎは長い歴史で築き上げられたブランドともいえます。広島を代表する作物として生産者も誇りをもって生産に励んでいますがお気づきの点がありましたら何なりとご指摘ください。 産地から食卓へ生産者の重いとおいしいわけぎを届けたいと思っております！



広島わけぎのほ場風景



広島わけぎ生産者



わけぎを使った簡単料理

わけぎと鮭の Pasta

- | | | | |
|------------|------|------------|------|
| ○材料(4人分) | | | |
| わけぎ(3cm切) | 2束 | オリーブ油 | 大さじ2 |
| 生鮭 | 300g | バター | 大さじ2 |
| 酒またはワイン | 大さじ1 | パセリ(みじん切り) | 大さじ1 |
| にんにく(粗みじん) | 1片 | 塩・こしょう | 適量 |
| たかのつめ(小口切) | 1本 | 好みのPasta | 300g |

広島わけぎの食べ方提案(量販店店頭用)

「ねぎ」とは違うよ！
種球で増えるから、「ねぎ」とは違って種つこが少しふくらんでいるんだ。

ほんのり甘くてやわらかい！
新島農や辛味が少ないから、子どもたちにも食べやすいよ。適度な歯応えもあるし、和洋中何でもございの方が多いよ！

余ったら、新聞紙に包んで保存してね。
ぼくたちは、乾燥が大の苦手。新聞紙を濡らして密着させておけば、みずみずしいのが保てるよ。新島農が作ったところからみずみずしいので、おいしく丁寧にね！

JA全農ひろしま

広島わけぎのPOP(量販店店頭用)