氷点下が続く年だけお届けできる「極寒越冬白ねぎ」発売開始！～2021年1月“寒波”襲来でマイナス9℃の極寒の中育つ甘くて柔らかい希少な白ねぎ～

稲作を中心に農産物を農薬不使用または低農薬・有機質肥料で栽培し販売している「有限会社田中農場（鳥取県八頭郡八頭町、代表取締役 田中里志）」は、2021年1月15日（金）
より「極寒越冬白ねぎ」の販売をスタートいたします。

◆「極寒越冬白ねぎ」とは

「極寒越冬白ねぎ」とは、雪の下で最強寒波（マイナス9度以下）の強い寒さに耐え、甘さのピークを迎えた白ねぎ（長ネギ）のことをいいます。
鳥取県では、昨年12月半ばの初雪で30cm、年末の寒波で50cmの積雪があり、雪の下で甘みを増してきた白ねぎが、この度の1月の最強寒波の強い寒さに耐え甘さのピークを迎えています。

◆マイナス9度の極寒の中、柔らかな土に守られ厳しい寒さを乗り越えた白ねぎ

白ねぎの土に埋もれた部分は、零下の寒風に晒される事なく、土壌に凍結から守られています。そして、自らを凍結から防ぐために、自身が持つアミノ酸を糖分に分解し凍結しないようにします。そ結果、従来の冬期間より糖度が増しとても甘く、さらに柔らかくなります。つまり、この極寒だからこそ味わうことのできる希少な白ねぎに変わっていくのです。

◆若干不格好、でも甘くて柔らかい希少な白ねぎ

土より上に育つ青い葉の部分は完全に凍ってしまい、それが溶けると「冷凍焼け」が発声し萎びてしまいます。残念ながら青い葉の部分は取り除くしかありません。青い葉の部分がなく土の中の白い部分しかない白ねぎは、若干不格好ですが、甘くて柔らかい希少な白ねぎであることは確かです。今回の寒波で、マイナス９度まで下がったからこそ味わえる「極寒越冬白ねぎ」を期間限定、数量限定で発売いたします。

◆商品概要

名称： 極寒越冬白ねぎ
発売開始日 ： 2021年1月15日（金）
販売方法 ：当社インターネット販売サイトによる限定販売

https://www.farm-tanaka.jp/
販売料金　：1kg 1,700円(税込)／2kg 2,300円(税込)／3kg 2,800円(税込)
※全国送料無料でお届けします。

〇問い合わせ

株式会社ダブルノット(インターネット販売運営代行会社) 担当：谷野
電話番号：050-3205-080
土日祝電話：080-8237-0907　(谷野宛)
Mail: info@doubleknot.co.jp

※田中農場は、鳥取県八頭町の山間で、化学肥料や農薬は極力使用せず、堆肥等の有機質肥料を用いた土づくりにこだわり、エコファーマーの認定を受け鳥取県特別栽培農産物
を栽培しています。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com