



霞ヶ浦有機生産者組合より

泥付き長ねぎ



茨城県行方市 霞ヶ浦有機生産者組合 堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん

霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。その土地で30年ほど前より、化学農薬・化学肥料を殆ど使用せずに、野菜を栽培している、「霞ヶ浦有機生産者組合」の皆さんが育てた人参です。

化学農薬や化学肥料を使用すると、どうしても野菜は筋っぽく・硬くなり、野菜本来の風味が失われがちです。

自家製の肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、柔らかく、本来の香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」

網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。素材の美味しさが良くわかるはずです。ねぎ本来の甘さをお楽しみ下さい。

泥付きで、少し見た目の良くない場合もありますが、作物は畑にある状態に近い方が美味しさが長持ちします。

畑の条件や気候によって、若干化学肥料を使わなければならない場合がありますが、基本的に農薬類は使用していません。

安心して召し上がりください。



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん



霞ヶ浦有機生産者組合より 泥付き長ねぎ



霞ヶ浦近くの行方・北浦地域は、わが国の有機農業発祥の地と言われています。

自家製肥料を投入した、微生物の活発な「生きた畑」で採れた長ねぎは、本来の甘みと香りを愉しむことができます。

おすすめの食べ方「焼きねぎ」
網で焼いて外側の薄皮を剥き、お醤油を少しつけて召し上がってください。

茨城県行方市
霞ヶ浦有機生産者組合
堀田さん、野原さん
斉藤さん、内藤さん