

長ねぎ



ねぎは、春ねぎ、夏ねぎ、秋冬ねぎと、ほぼ通年にわたって味わうことのできる野菜です。新潟県では、最盛期を迎える10～12月の秋冬ねぎを「やわ肌ねぎ」というブランド名で販売しています。夏に出荷される長ねぎに比べて、肌が白く、柔らかさと甘さが増すのが特長。秋冬期の新潟独特の湿った気候のおかげで柔らかく生育すると言われています。「葉ねぎ」は一見料理の素材としては使い方が難しいように思いますが、実は使い方によってはお得に使える食材。炒めても、薬味としてもおいしく、長ねぎに比べると火が通りやすいので加熱時間も短時間で済みます。



出荷時期

出荷時期：4月～2月



JA新潟かがやき管内収穫地域

- ①新潟市西区
- ②新潟市南区
- ③新潟市江南区(横越)
- ④新潟市西蒲区(巻・西川・潟東)
- ⑤五泉市
- ⑥阿賀野市(安田・笹神)
- ⑦燕市(分水)

知っ得！正しい保存法

冷蔵庫での保管は、新聞紙にくるんで立てておくのがおすすめです。