



# みやざきフレッシュにら



## 商品の特長

「みやざきフレッシュにら」は、収穫後の品温上昇による品質の低下を防ぐため、蓄冷材を入れた収穫容器を使用しています。

真空予冷施設で予冷した後、保冷輸送を行うため、消費地までのコールドチェーンが確立しており、収穫時の「鮮度」が保たれています。

また、「情熱みやざき農産産物」認証や、エコファーマーの認定を受けるなど、環境に配慮した生産も行っている野菜です。

## 産地の工夫

「みやざきフレッシュにら」は、「エコ」の切り口に「鮮度」を加えた新たな商品です。

このため、認定産地では、化学合成農薬を5割以上削減、化学肥料を5割以上削減し、エコファーマーの認定を受けた生産者が、環境に配慮した生産を行っています。

また、「収穫後2時間の品温の上昇をいかに抑えるか」という「にら」の鮮度を保つための大きな課題を、生産者が収穫するときの収穫容器に蓄冷材を入れることにより、消費地までのコールドチェーンを確立しました。

2つの切り口を持つ「みやざきフレッシュにら」は、生産者の真面目な取り組み、良いものをお届けしたいという情熱から生まれた商品です。

## 栽培ステージ

作型/月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
ハウス促成栽培							●			▲		

●:播種 ▲:定植 :収穫・出荷

## 商品ブランド認証基準等

### 商品ブランド認証基準

- ①収穫後、品温上昇防止のため、出荷場まで収穫容器への蓄冷材投入により鮮度保持処理を実施していること
- ②真空冷却予冷・保冷輸送の実施
- ③ハウス栽培で10月から6月に出荷されるもの
- ④情熱みやざき農産物の認証を受けていること
- ⑤持続農業法による「エコファーマー」の認定を受け、環境に配慮した生産・流通段階の取り組みを行っていること

### 商品ブランド産地認定基準

- ①産地規模がおおむね1ha以上であること
- ②計画的な生産・出荷を行っていること
- ③品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

### 商品ブランド産地名

JA尾鈴