



みやざきフレッシュいちご



商品の特長

「みやざきフレッシュいちご」は、収穫後、生産者段階から、エチレン除去装置による鮮度保持処理を行い、製品の予冷・保冷輸送を行っているため、収穫時の「鮮度」が保たれています。

産地の工夫

青果物の中でもデリケートな「いちご」は、果実が傷つかないようにすることが、新鮮さの決め手となります。

そのためには、より低温で扱うことが必要で、気温の上がない早朝に収穫を行っています。

さらに、青果物等の鮮度低下の一因である「エチレン」を光触媒により分解する、エチレン除去装置を付けた予冷庫を生産者それぞれが設置し、より新鮮さを保つための取り組みを行っています。

収穫シーズンには、品質・規格選別を徹底するために、生産者が目揃い会を行い、個人格差が無くなるような地道な活動を行うほか、いちごパックに生産者の名前を印刷することで、生産者の責任を明確にし、トレーサビリティの向上を図っています。

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		▲										

▲: 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、農家段階から、保冷中に、エチレン除去装置による鮮度保持処理を実施していること
- ② 製品予冷・保冷輸送の実施

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都城、JAえびの市、JA尾鈴