



# みやざきフレッシュキャベツ



## 商品の特長

「みやざきフレッシュキャベツ」は、しっかりと締まった重量感のあるキャベツです。

早朝に収穫されたキャベツは、産地でしっかりと予冷しておりますので、鮮度は抜群です。

生食はもちろんですが、加熱しても煮くずれしにくく、甘みが増し美味しくいただけます。

## 産地の工夫

定期的な現地検討会や研修会を通して技術向上に取り組んでいます。また、土作りのために、地域の堆肥を使用しています。栽培品種も食味が良く、耐病性のある品種を毎作ごとに選定しています。収穫後は、予冷処理を行い、さらに低温輸送することにより、新鮮なキャベツを消費者へ届けるように取り組んでいます。

その他、適期収穫の厳守や厳格な選別の実施等による商品性の向上を図るとともに、使用済み資材の回収と適正処理の実施による環境負荷低減にも取り組んでいます。

このように、品質の高いキャベツの生産と流通に努めることで、消費者からは高い評価を得ています。

## 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
春どり			●	▲				●	▲	■	■	

●: 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産地で予冷による品温を確保し、保冷輸送を実施していること
- ②3月～6月に出荷されたもの

### 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児湯