

鮮度認証

みやざき
ワンタッチきゅうり



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

きゅうりを収穫しながら箱に詰め
て出荷しますので、2度目に触れ
るのは消費者の皆様です。「シャ
キシャキ感」と「表面のイボイ
ボ」が保たれ、きゅうりの命とも
いえる鮮度感は抜群です。

産地：宮崎中央、はまゆう、都城

品種認証

みやざき
黒皮かぼちゃ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

希少価値のある日本かぼちゃの
一種で、日本料理の最高級素材
として高い人気を得ています。玉
の肥大を促進するため、光が十
分に当たるようにしながら、丁寧
に育てています。

産地：宮崎中央、尾鈴

鮮度認証

みやざき
フレッシュグリーンアスパラガス



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

アスパラガスは新鮮さが命です。
毎日一本一本丁寧に収穫し、
コールドチェーンを確立すること
で、採れたての新鮮さを消費地
にお届けします。

産地：都城

出荷時期認証

みやざき
京いも



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

さといもの一種で、皮がむきやす
く煮くずれしにくいことから、おで
んや煮物用に向いています。産
地では、おいしさを高めるため、
収穫後に土の中で貯蔵し、完熟
させます。

産地：こばやし

出荷時期認証

みやざき
新たまねぎ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

温暖な気候と豊富な日照時間を
生かして1月からの出荷が可能
で、どの産地よりも早く出荷され
ます。みずみずしくて甘みがあり、
歯触りも柔らかいことからサラ
ダなどの生食に適しています。

産地：延岡

おいしさ認証

みやざき
洋種かぼちゃ



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

ホクホクした栗味でおいしいと
人気が高く、肉質は、橙色が濃い
のが特長です。交配後、50日以
上を経過した完熟品のみを厳選
しています。

産地：尾鈴

鮮度認証

みやざきフレッシュ
スイートコーン



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

早朝に収穫し、コールドチェーン
が確立されていることで、新鮮さ
が維持されています。また、良食
味品種を導入することにより、消
費者ニーズにあった商品をお届け
します。

産地：尾鈴

おいしさ認証

みやざき温室
光センサーメロン



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

非破壊選果機を利用して、糖度
や熟度などの内部品質を全個検
査し、合格したおいしい温室メロ
ンのみを、消費者の皆様確実に
お届けすることができます。

産地：こばやし

鮮度認証

みやざき
フレッシュにら



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

コールドチェーンを確立してお
り、収穫時の鮮度が保たれてい
ます。加えて、化学合成農薬と化
学肥料を5割以上削減し、環境に
配慮した生産を行っています。

産地：尾鈴

鮮度認証

みやざき
フレッシュいちご



出荷時期
4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

収穫後、生産者段階からの鮮度
保持処理を行い、青果物の中
でもデリケートな「イチゴ」の新
鮮さを保ったまま消費者の皆様
にお届けします。

産地：都城、えびの市、尾鈴

