

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

ねぎ

農産物

## 長ねぎ(一本葱)



甘味が強く軟白部分が柔らかく、焼くと一層甘味を増します

宮城県では伝統野菜「仙台曲がりねぎ」が全国的にも有名ですが、矢本(やもと)は長葱生産において県内有数の一大産地です。曲がり葱は一度抜いて寝かせて白い部分(軟白部分)を作りますが、矢本の一本ねぎは畝(うね)を一つ一つ起こし(畝立て)、日に当たらない旨みが凝縮された軟白部分を作ります。一般に薬味として各種料理を引き立て冬には鍋の具材などで広く用いられます。



## 佐藤農園(佐藤 祥)

〒981-0502 東松島市大曲字小脇浦74番地1

[info@sato-fm.org](mailto:info@sato-fm.org)

[商品のお問い合わせはメールでお気軽に]

## おすすめの調理法

- ①薬味やお鍋の具材として
- ②ねぎ塩ごま油炒め、串焼き、炉端での薫焼き、BBQでの備長炭焼きなど
- ③青い葉の部分は捨てずに沸騰した湯でサッと茹でて  
(株)高砂長寿味噌本舗様の『酢みそ 120g』などを和えてお召し上がりください。

出荷時期(旬)	通年	生産地	東松島市内 (旧矢本町)
地形・気候	東北としては比較的暖かく風雨の少ない地域	栽培期間	通年
賞味・消費期限	なるべくお早めにお召し上がりください	容量・入数	要ご相談
保存温度帯	野菜室にて7~10℃で保存ください	最低納品単位	要ご相談
発注から納品までの日数	ご入金確認後おおよそ1週間以内	サンプルの提供	要ご相談
認証・認定機関の許認可など	平成15年に一度エコファーマ認証取得。	販売エリアの制限	要ご相談
その他	現状お取引されていらっしゃる月々の仕入価格・数量を基に打合せ可能です。 (FAX他、メール対応も可。)		
ホームページ	<a href="http://sato-fm.org/">http://sato-fm.org/</a>		

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先  
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.lg.jp