

ことねぎだより

2018年12月号 NO.139 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

今月の ことねぎ

- 今月、みなさまにお届けする
- 九条ねぎが京都でどのように育ったものなのか、物語(事)を少しでも知っていただき、より美味しく召し上がっていただければと思います。

お待たせしました、旬の「冬葱」のお届けです。十一月に入りグッと冷え込みが増し、収穫する際に感じる葉の厚みと重さ、甘さがのっていることを実感しています。主に京都市内で育った冬葱たち、豪雨・台風も乗り越え出荷の時期を迎えました。ご賞味ください。



今年一年、皆さまには

大変お世話になりました。

年明けから迷惑をかけてしまふ事態から始まった三〇一八年。自然災害から学ばれることが特に多かった一年に。また、先月の農林水産祭では「天皇杯」という名誉ある杯をいただくことができ、どれだけ多くの方に支えられてきたかを再確認いたしました。この杯に恥じぬよう、来年も感謝の気持ちを持って社会貢献して参ります。

九条ねぎの美味しさを多くの方に伝える

イベント出展で九条ねぎ PR

11月は全国ねぎサミット、都内でのファーマーズキッズフェスタのイベントに出展。今年のねぎサミットは新潟、SNSを活用した販促



で多くの方に九条ねぎを手にとっていただきました！ファーマーズキッズでは「九条ねぎの鶏天ぷら」を販売。九条ねぎの旨味がダイレクトにわかる生産者としてオススメの食べ方。こちらも大変好評で良かったです*



※ 年末年始 余裕を持ったご発注を ※

毎年12月後半は交通事情等で時間指定いただいても延着等のトラブルが発生しやすい傾向です。当社としては所定の通り出荷致しますが、運送業者等の事情で予定通りお店に荷物が着かないことが予想されます。万一に備え、店舗様では通常よりも在庫をお持ち頂き、若干の延着が発生しても影響が緩和できるようにご協力頂けますようお願い致します。



畑にいる農人たちの今を伝えます。

朝夜の寒暖差があり、いつも以上に体調管理が大切。畑で最大限のパフォーマンスを発揮できるよう体の使い方にも気を配ります。

春を見据えての地道な作業

先月から被覆作業を開始し、越冬するねぎたちを気温低下による病気の発生や生育不良などから守ります。年明けの出荷分の畑は被覆が完了、現在は春先にお届けする分のねぎを守るために被覆作業を進めています。晴れ間にする作業はまだ身体が温まりますが、陽が出ていないと寒さをひしひしと

感じます。少しでもねぎ寒さから守り、1ミリでも背丈を伸ばし、暖かな春の季節と一緒に迎えたい想いです。



ASIA GAP ヘレベルアップ



会社としてJGAP(ジェイギャップ)認証を取得していますが、ワンランク上のASIA GAP(アジアギャップ)というものにレベルアップしました。食品工場としての品質、衛生管理について細かな項目で指摘もいただいているので、皆さまへ今よりもっと良い品質の九条ねぎをお届けしていけるよう、改善へ向け取り組んでいきます！