



まるでフルーツ! 新感覚のミニパプリカ。

鮮やかな色合いのミニパプリカ、スイートカクテルペッパー。「ピーマンの名産地、神栖市の農業に新しい風を起こそう」という思いを胸に、(株)agri new winds代表の飯田さんが品種登録しました。パプリカとは思えないほど甘くて、みずみずしく、果物のような食感です。



問い合わせ先 **FARMER'S PALLET WINDS BASE (株)agri new winds**
【TEL/0479-46-5771】〒314-0254 神栖市太田580-18

サイズ目安 320g以上/15玉、240g~320g未満/20玉
200g~240g未満/24玉、160g~200g未満/30玉
130g~160g未満/36玉 (箱)

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

問い合わせ先 **A JJA茨城旭村**【TEL/0291-37-1661】
〒311-1415 銚田市造谷1377-1



みずみずしさバツグン、パプリカの王様 パプ王

A 銚田市

海風によって育まれた、
豊かな甘味を味わおう。

パプリカはとても繊細で、外気が18℃以上30℃以下でなければ栽培できません。海風の影響で、夏涼しく、冬暖かい銚田市は、パプリカの栽培に最適な場所です。JJA茨城旭村の蔬菜(そさい)部会はこの恵まれた環境で平成17年よりパプリカの栽培をスタート。平成21年には「パプリカの王様」という意味を込めて「パプ王」を商標登録しました。パプ王は甘味が強く、サラダや炒め物だけでなく、スムージーにしてもおいしいと評判。鮮度を保つために一個ずつ袋詰めにして出荷しているのも、こだわりのポイントです。また、袋に生産者の名前を表記することで、消費者の安全・安心を約束。定期的に部会内で栽培巡回を実施し、品質を維持しています。さらに、各部会員が生産状況を共有するための定例会を実施し、安定した出荷体制をとっています。

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 1 鮮度を保つために一個ずつ袋詰め出荷
- 2 袋には生産者の名前を表記
- 3 品質向上のため、栽培巡回や定例会を実施

色鮮やかな肉厚の国産パプリカを
召しあがりください。



石崎 齊さん



優れた色・ツヤ・肉質がこだわりの証 ピーマン

A 神栖市

B 鹿嶋市

味も見た目もおいしく、
才色兼備のピーマン。

茨城県は、日本屈指のピーマン生産量を誇ります。その中でも大部分を占めるのが、JJAなめがたしおさい波崎青販部会と青果物生産部会です。両部会は、水はけのよい砂丘地帯と温暖な気象条件に恵まれた神栖市や鹿嶋市で、ピーマン施設栽培に取り組んでいます。両部会が作るピーマンは緑色が濃く、ツヤがあり、肉質は柔らかく、苦味の少ないことが特長です。栽培時には有機質肥料を使用し、化学農薬に頼らず、害虫を食べる天敵昆虫を導入。さらに、必要な分だけ肥料や水を与える「養液土耕栽培システム」を導入するなど、環境にも配慮しています。また、「安全・安心・新鮮」なピーマンを消費者・実需者にお届けするため、生産者全員がいばらきエゴ農産物(特別栽培農産物)の認証を取得、産地一丸となって取り組んでいます。

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 1 品質と環境に配慮し、脱農薬・減肥料を実践
- 2 安全・安心で、新鮮さを追求

サイズ目安 M-1袋26g~32g×5~6個
(1箱50袋7.5kg)
バラ-1箱 80個~95個
(1箱4kg)

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

問い合わせ先 **A B JJAなめがたしおさい**【TEL/0299-93-5511】
〒314-0148 神栖市深芝2752-5

