



生産者にこだわりを聞いてきました！！

らでいっしゅぼーや
の
長ねぎ9選



珍しい長ねぎがたくさん！



松本一本ねぎ

長野県 こうみゆうき



販売週 11月1週・2週

最近、こだわりのラーメン屋さんでメインねぎとして採用されました。刺激だけのねぎではなく、味がしっかりしていて中身があると評価して頂きました。

夏に出荷できるのも松本ならではの魅力だと思います。

就農3年目にして、ようやくがっちりとしたねぎにすることができました。

おすすめ料理

- ・お鍋
- ・すき焼き

シェア度



宮嶋さん

至極のとろねぎリーキ

北海道 小笠原農園



販売週 11月3週・4週

日本の長ねぎのような独特な香りや辛みはなく、加熱をするとトロっとした食感とほのかな甘みが特徴です。

ここ北海道十勝は、昼夜の寒暖差が大きく、風味、甘みの強いリーキを育ててくれます。この季節しか味わえない自慢のリーキをぜひご賞味ください。

おすすめ料理

- ・ お鍋
- ・ すき焼き

レア度



小笠原さんご一家

とろっとやあ甘なべちゃんねぎ

長崎県 大地の杜



販売週 12月1週・2週

2月4週、3月2週・3週

優勝！なべ専用ねぎ（なべちゃんねぎ）

その名の通りなべ料理に適した品種のねぎです。
白い部分から緑の部分まで全て美味しく食べられます。

なべに入れるとすごく柔らかくなりトロねぎの
触感に！

口いっぱい広がる甘いねぎをご堪能下さい。

おすすめ料理

・お鍋

レア度



栗原さん

とろっとやあ甘なべちゃんねぎ

山梨県 明野早川グループ



販売週 12月1週・2週

毎年数種類のねぎを栽培している中で、なべちゃんねぎに出会いました！

例年作っているねぎと明らかに食味が違いました。

辛みは柔らかく、火に通すとトロット柔らかく、驚いたのを覚えています。

お鍋に入れて食べるのがおすすめです、薬味としても嫌な辛さはなく味、辛みを楽しめます！

おすすめ料理

- ・ お鍋
- ・ 薬味

レア度



早川さん

元祖・下仁田ねぎ

群馬県 甘楽町有機農業研究会



販売週 12月2週・3週

30年以上私達の団体に育てた『元祖下仁田ねぎ』は、代々種採りなどをしながら栽培しており、種まきから出荷までに1年以上かかっています。

今夏は酷暑で過酷な環境でしたが、「除草剤・農薬・化学肥料を一切使用せず」というこだわりをもとに大切に育ててきました。

おすすめ料理は、ねぎを適当に切って麺つゆで煮て卵でとじる「ねぎ丼」です。

下仁田ねぎは、太いので良く煮て味を染み込ませるのがポイントです。

おすすめ料理

- ・ねぎ丼
- ・すき焼き

レア度



依田さん、他4名

沃土会の深谷ねぎ

埼玉県 沃土会



販売週 1月2週・3週、2月1週

深谷は夏は暑くて冬は寒い！

40℃近い夏を過ごし、氷点下まで下がる冬。

近年は気候変動による異常気象に加え、病害虫の被害多発など問題が増えています。

その中でも環境や安全への配慮のため、地域の有機質肥料を使い、化学合成農薬を極力使用せず栽培を行なっております。

美味しい品種にこだわり、土本来の力で育てた深谷ねぎは柔らかく甘みがあり、ウマさが違います。

是非沃土会の深谷ねぎをご賞味ください！

おすすめ料理

- ・お鍋
- ・すき焼き

レア度



小野塚さん

鮮やか軟らか赤ねぎ

群馬県 利根川みどりの会



販売週 2月2週・3週、3月1週

この赤ねぎは、「赤ヒゲ」という品種で、鮮やかな赤紫色が最大の特徴です。加熱すると柔らかさ・甘さ・とろみが引き立つ絶品ねぎです。冬限定の商品、ぜひお楽しみください。

おすすめ料理

- ・ねぎ又夕
- ・味噌汁
- ・ねぎ焼き

レア度



定方さんご一家

おく
潮止晩ねぎ

群馬県 利根川みどりの会



販売週 4月2週・3週

潮止村(現・埼玉県八潮市)生まれ。在
来種のため、緑の葉まで柔らかくお召
し上がりいただけます。

堆肥と有機肥料で土づくりを行い、農
薬に頼らず栽培しました。

おすすめ料理

- ・お鍋
- ・すき焼き

レア度



定方さんご一家

定方さんの尾島ねぎ

群馬県 利根川みどりの会



天候の影響で、
今シーズンのお届けができなくなりました

群馬県尾島町で大正時代から栽培されてきた伝統野菜です。

軟白部や葉の柔らかい食味が特徴です。

昨年から、息子が脱サラして加わりました。

皆様に美味しいねぎを召し上がっていただきたく、親子二代で準備しています！

おすすめ料理

- ・炒め物
- ・煮物

シェア度
★★★★
★★★



定方さんご一家