



ジャンル：農林水産物 地域：東三河

豊橋の千両なす



千両なす



オゾン水で洗浄

特色

煮てよし、焼いてよし、炒めてよし、漬けてなおよし。安全・安心・新鮮！豊橋なす

本文

J A豊橋のハウス促成なすは、皮も果肉も柔らかく、煮ても、焼いても、漬けても、どんな料理にも相性が良い「千両なす」を栽培しています。また、生産者全員がエコファーマー認定を受けており、環境に配慮した栽培に取り組んでいます。なす専用の選果場では最新の選別機械を導入し①オゾン水による洗浄で鮮度が長持ち②精度の高い選別③トレーサビリティ対応を実現しています。

出荷時期

9月～7月

主な産地

豊橋市

宅配の有無

無し

主な入手先(販売店)

J A豊橋 産直プラザ福岡、産直プラザ二川、
産直プラザ吉田方、Aコープ石巻店

<http://www.ja-toyohashi.com/info/a-coop/a-coop.html>

お問合せ

名称：JA豊橋 営農指導課

住所：〒441-8124 豊橋市野依町字西川5

電話：0532-25-3814

FAX：0532-25-6220

ホームページ：<http://www.ja-toyohashi.com>