

コープの産直野菜 カットほうれん草



2020年9月23日

HATAKEカンパニ

—

こだわり①

グリーンプログラムへの取り組み

自然環境を大切に

農産物のグリーン・プログラムとは

「コープの産直」商品の中でも特に、化学合成物質の使用を極力抑えることで環境への負荷を減らす取り組みを行っている商品です。

化学合成農薬と肥料の使用を、地域の一般的な農産物より5割以上減らして栽培しています。



こだわり② 味採卵の産地と連携した土づくり

産直連携

HATAKEカンパニーでは特に土作りに力を入れ、肥料の一部にCO・OP味菜卵の養鶏場から出る良質な有機肥料を使用しています。

また、自社で堆肥づくりを行い、ほうれん草に最適な堆肥を日々研究しています。

健康な土壌で食味のよいほうれん草を栽培しているのです。

産直連携で命をつなぐ

ユーコープの人気ナンバーワン卵「味菜卵」の養鶏場から出た有機質肥料を使用しています。



こだわり③ ほうれん草の「旬」

おいしいを届けたい

H A T A K Eカンパニーでは、ほうれん草が一年で一番おいしい旬の時期(主に11～3月)に収穫しています。

この時期のほうれん草は、低温によって糖度が増すため、まさに一番おいしい「旬」と言えます。

