



たまねぎたくん

たまねぎ

貯蔵しやすく、美味しく、いろいろな料理にひっぱりだこ



たまねぎの全国収穫量は、第4位であり、一年中台所に欠かせない食材となっています。

山口県のだまねぎの歴史は古く、「山口甲高」という品種は、全国的に有名な「もみじ3号」、「ターザン」等が品種の源流と言われております。現在、山口県では「ターザン」、「もみじ3号」を中心に栽培が行われています。

また、ひとつずつ手作業で外皮をむく「みがきたまねぎ」の工夫は山口県で始まり、県内のみならず全国的にも高く評価されています。



🍷 選び方

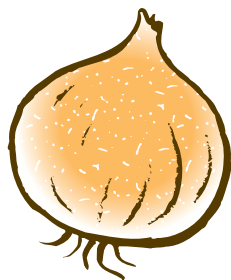
皮がよく乾いていて艶があり、締まって重量感のあるものを選びましょう。丸々と太っていながら首と根の付け根がギュッと締まっていることも、よいたまねぎを選ぶポイントです。

🔍 注目

「みがきたまねぎ」は、手作業で調製作業を行うため大変きれいな外観をしています。この工夫は、山口県で始まり、外観がきれいなことから「傷みがないことをはっきり判断できる」という点で、産地からの品質の良さに対する証明でもあります。

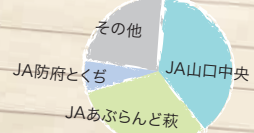
ひとつひとつ
ていねいに
調製しています

風通しのよい場所に
保存してね！



📍 主な産地

山口市、萩市、防府市



🕒 出荷量 (H25年全農共販実績) 2,050t

🌱 主な品種

七宝早生7号、ターザン、もみじ3号

🚚 出荷時期

2~12月

