

ねぎ

生産者	品種	時期												数量	形態	アピールポイント等
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
19	京千羽（水耕小ねぎ）													3,000kg/月	原体	-
24	九条ネギ（青ねぎ）													500kg/月	原体、根切り	九条ネギは加熱すると甘く、炒め物等に最適です
24	九条ネギ（青ねぎ）													2,000kg/月	原体、根切り	九条ネギは加熱すると甘く、鍋等に最適です
24	九条ネギ（青ねぎ）													500kg/月	訳アリ、加工用、原体、根切り	九条ネギは加熱すると甘く、炒め物等に最適です。 葉先の枯れ、折れ、虫食い等有り
24	九条ネギ（青ねぎ）													2,000kg/月	訳アリ、加工用、原体、根切り	九条ネギは加熱すると甘く、鍋等に最適です。葉先の枯れ、折れ、虫食い等有り
40	九条ねぎ（あんじょう種）													1,000kg/月	原体・カット 応相談	通年供給

実需者	品種	時期												数量	形態	アピールポイント等
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
23	中ねぎ（青ねぎ）													-	原体	出荷基準・配送ロットは商談で決める。
23	葉付き（長ねぎ）													-	原体	出荷基準・配送ロットは商談で決める。
28	中ねぎ（青ねぎ）													-	原体	出荷基準・配送ロットは商談で決める。
34	白ねぎ													-	ホール・加工用	-
34	S～L各サイズ（青ねぎ）													-	ホール・加工用	-