

5月2回

よどがわ市民生協 独自企画! 今回のみ!

南あわじ市・あさだ農園

浅田さん家の淡路島玉ねぎ

天候や収穫状況により、複数の生産者の玉ねぎがお届けとなる場合があります。
お届け後の保存は野菜室、またはポリ袋に入れて冷蔵庫へ。



約3~5玉

150061 冷蔵

100gあたり
本体 48円

「浅田さん家の淡路島玉ねぎ」 本体 480円
1kg サイズ混 (新玉ねぎ) (税込 518円)



約8~12玉

150070 冷蔵

100gあたり
本体 40円

「浅田さん家の淡路島玉ねぎ」 本体 998円
2.5kg箱 サイズ混 (新玉ねぎ) (税込 1,078円)

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文書提出	4/20	21	22	23	24
お届け日	5/11	12	13	14	15

ご注文方法

※詳しくは裏面を

4月5回注文書、電話注文、ネット注文可

浅田さん家の淡路島玉ねぎのヒミツ

「よどがわらしい商品を届けたい」そんな想いから、2013年によどがわ市民生協の独自企画として誕生したのが、浅田さん家の淡路島玉ねぎです。

point 01

毎年、組合員・職員が産地におもむき、交流を継続

生産者と消費者が見える関係

point 02

組合員アンケートを毎年お届けし、次年度の栽培に活かしている

栽培方法にこだわり、美味しい玉ねぎを生産



組合員さんの声



毎年首を長くして到着を待っています。浅田さんの玉ねぎを超える味には出会えないと思っています。

辛みがなくみずみずしく、頼んで本当に良かったです。甘みがあるので、千切りにしてポン酢でシンプルにいただきました。



point

おすすめは、シンプルな玉ねぎサラダ!

淡路島玉ねぎの甘さのヒミツ!

淡路島は、風通しがよく、冬の日照時間が長く、霜や降雪もほとんどない瀬戸内式気候。冬に野菜を育てるのに適した土地です。

また、海に囲まれた砂地の土壌で、海のミネラルがたっぷり。

そんな環境で約8ヶ月かけてゆっくり育ち美味しい淡路島玉ねぎとなります。



あさだ農園で玉ねぎの収穫体験をしてきました♪



詳細はこちら



※別途通信料がかかります

参加者さんの声



今回は少量収穫の体験でしたが、それでも腰や手が痛くなり、土が舞って目に入ることもあり、一つ一つ作業していくのは大変でした。新玉ねぎはすべて手作業で、特に雨前後は消毒のタイミングが重要なため、日々観察されていると知りました。丁寧に愛情を込めて育てられており、多くの組合員の方に知って味わってほしいと感じました。(藤井さん)

産地を訪れ、新玉ねぎへの想いや収穫の工程を知りました。手作業が多く重労働で、温暖化や物価高、虫や病気など厳しい環境であることを知りました。その中でも見た目にこだわり丁寧に選別されている浅田さんの新玉ねぎの魅力と価値の高さを実感しました。(上杉さん)



生産者の
浅田さんご夫妻

いつもお難うございませう。
美味しい玉ねぎを
お届けできるよう頑張ります!!
浅田健男

ご注文方法

注文書

電話注文

インターネット注文

注文書・コールセンター・インターネットでご注文いただけます。

注文書 4月5回の注文書でご注文ください。

お届けは注文書提出の
3週間後5月11日(月)～15日(金)となります。



インターネット注文

[eフレンズ]をご利用の場合は「注文番号注文」からご注文ください。

※天候の状況により、お届けが遅れる場合がございます。



大阪よどがわ市民生協
コールセンター

0120-727-263

月～金 9:00～21:00

土 9:00～17:00 日 休み