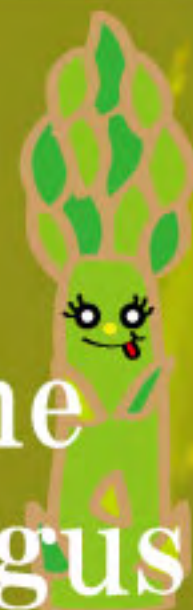


アスパラは
栄養満点

さが産アスパラガスは、
グリーンもホワイトも同じ『ウェルカム』という品種
一度佐賀に来てみんしゃい

saga
welcome
asparagus



温暖な気候を利用して生産される佐賀県産アスパラガスは、グリーンとホワイトの2種類。グリーンは出荷量と出荷期間の長さが全国トップクラスで、各地で栽培されており県内平均 10 アール当たりの収穫量で日本一

佐賀県産アスパラガスは、グリーンもホワイトも同じ『ウェルカム』という品種。穂先の開きが他の品種に比べ小さく、適度な歯ごたえと柔らかさを兼ね備えた自慢の逸品ホワイトアスパラガスは、ビニールハウスの中で、光を遮断して成長させると白くなります。また、光を遮るので病害虫発生心配も少なく、収穫期間中は無農薬で栽培している安心野菜です。温度管理が難しいのですが、有機質の堆肥や肥料で育て、太く柔らかく張りがあり、甘くシャキシャキとした食感が人気です。外国産の缶詰などが主流の中、数少ない国産ホワイトアスパラガスとして市場の評価も高まっています

アスパラ

選び方

成分

効能

レシピ

- ▶ TOP
- ▶ お問い合わせ
- ▶ リンクについて
- ▶ プライバシーポリシー
- ▶ 利用規約
- ▶ サイトマップ