

天野食品切干大根おいしさのヒミツ



ヒミツ①種

弊社は日本の青首大根の種 100%使用！！

青首大根の特徴

上部が地上に出て緑色、宮重大根の改良型。

甘みがつよく、煮崩れしにくいので最近の消費者からは好まれています。

また一年中採れ病気にも強いという特徴もある。

有機大根栽培地 (計 2528 畝)

約 1,685,334 m²もある自社管理栽培地

検査項目が多数ある。

土壌検査、水質検査、害虫検査、廃棄物処理記録、活動記録。

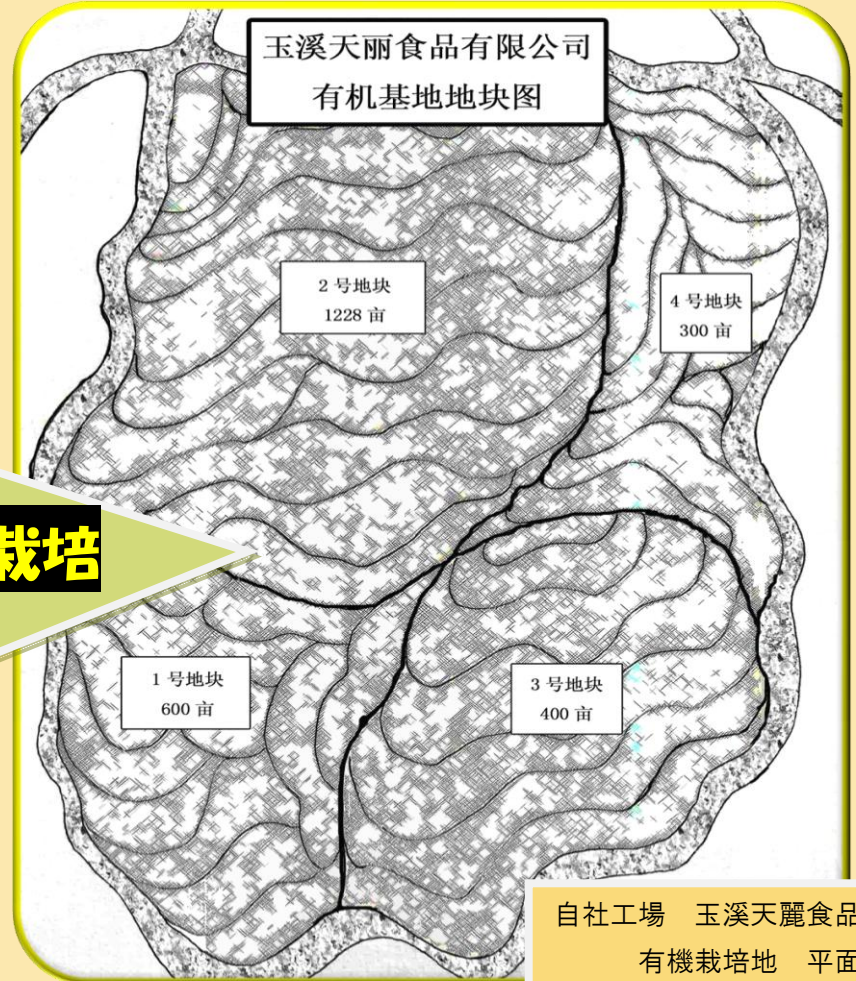
上記の基準満たし最終検査を実施。基準をクリアしたものだけを有機切干大根加工場へと運送。

他に農場パトロール、栽培指導などもある。

栽培地の名称

雄関上営、中営、高坂、麦冲上営、中営、下営村

ヒミツ②栽培



厳しい検査を通過した大根のみ
が工場に運ばれていきます。



ヒミツ③環境

標高約 3,000 メートルの栽培地

工場汚染が進む中国の中で、雲南省は環境・大気汚染の問題もなく緑の森林に恵まれている。

動植物相が豊富で、特に園芸の分野では新種の花卉の産地として知られる。

大根栽培地は標高約 3,000 メートルの場所で栽培されており、空気もよく、山の水が飲める雲南省は大根の栽培にはもっとも適した場所といえる。