

# J A 加賀



## 加賀九谷野菜

二つの清流と肥沃な大地から育つ加賀市産の野菜を『加賀九谷野菜』として商標登録致しました。

### ■取り扱っているもの（青果物）

品目	出荷時期	生産量(t)
梨	7月上旬～1月下旬	1200
ぶどう	7月上旬～9月下旬	40
キウイフルーツ	10月下旬～6月下旬	10.5
味平かぼちゃ	7月上旬～8月下旬	350
しいたけ	年中出荷	45
白ネギ	10月下旬～3月上旬	30
自然薯	10月下旬～2月下旬	1
スイカ	7月上旬～8月下旬	100
大豆	10月中旬～11月下旬	265
人参	11月上旬～3月中旬	20
ブロッコリー	5月上旬～6月下旬 9月下旬～2月中旬	580



### ■セールスポイント

#### 『ブロッコリー』

J A加賀は北陸3県でブロッコリーの生産量が1番の産地です。生産者が収穫したブロッコリーを新鮮なまま氷詰めし、県外に出荷します。近年ガンの予防にも効果があると言われています。

#### 『味平かぼちゃ』

J A加賀の味平かぼちゃ栽培は、水稻の転作作物としての栽培を中心に広がっており、加賀市全域で栽培されています。適度な甘みとホクホク感が自慢でコボコボとした粉質かぼちゃです。

【加工品については次ページへ続く】

組合長 南出 紀良 (みなみで きよし)  
 その他 加賀農業協同組合  
 連絡先 〒922-0497 加賀市作見町ホ 10-1  
 TEL : 0761-73-1313 FAX:0761-73-4522  
<http://www.is-ja.jp/kaga/>

## ■取り扱っているもの（加工品）

品目	出荷時期	生産量(t)
かぼちゃ焼酎	年中	700本
かぼちゃペースト	年中	要相談
冷凍ブロッコリー	7月～8月	0.05



## ■セールスポイント

## 『かぼちゃ焼酎』

すっきりした口どけの良い甘みが広がり、全体にはシャープなまとまりを感じさせる焼酎です。心地良い渋みと青臭さが特徴です。

飲み方は、ロックか濃いめの水割がおすすめです。

## 『かぼちゃペースト』

かぼちゃ本来の甘さを生かしたお料理やお菓子、介護食や離乳食等幅広くお使いいただけます。

## 『冷凍ブロッコリー』

特産の採れたてブロッコリーを蒸した後、瞬間冷凍することにより旬の鮮度を保ち解凍後もおいしく味わうことができます。エコ栽培のブロッコリーを使用しています。