

松戸特産 矢切ねぎを 「矢切ねぎふるさと便」として販売します

松戸特産「矢切ねぎ」は、柔らかく甘みがあり、高級料亭でも広く使われ全国的に有名なねぎです。今年も「矢切ねぎふるさと便」として販売されます。ぜひご賞味ください。

- 品目・費用 泥ねぎ葉付き7kg4,000円（おおよそ22本～30本入り）
※送料別途
- 発送・引渡期間 ①令和6年12月2日（月）～24日（火）
②令和7年1月20日（月）～24日（金）
- 申し込み 令和6年11月18日（月）～
①令和6年12月13日（金）②令和7年1月15日（水）の間に、
JAとうかつ中央各店舗窓口・経済センター（平日のみ）
またはJAタウンホームページ内「愛情いちばん館」で

●矢切ねぎの特徴

長年培われた栽培技術と、適した沖積土壌の気候により、白身が長く、太く、旨味があるのが特徴です。全国農産物品評会で3度の農林水産大臣賞を受賞しており「焼いてよし、鍋でもよし」といわれ高級ねぎとして贈答品にも親しまれています。

●問合せ先

JAとうかつ中央松戸経済センター
（電話：047-341-5151）



【本件に関する問い合わせ先】

〒271-0073 千葉県松戸市小根本7-8 京葉ガスF松戸第2ビル4階
松戸市経済振興部農政課 ☎047-366-7328
FAX047-366-1165 ✉mcnousei@city.matsudo.chiba.jp