

株式会社ねぎらいふあーむ

サムライねぎ

SAMURAI NEGI



# サムライねぎとは

ABOUT

## しっかりと伸びる姿はまるで刀 柔らかく甘い風味の良い九条ねぎ

サムライねぎは、広島土地に合わせて改良された青ねぎです。葉の厚みがあり、しっかりと食べごたえがあります。ピリッとした爽やかな辛味が特徴で、火を通すことで柔らかな甘みもお楽しみいただけます。薬味としてはもちろん、様々な料理で美味しく召し上がっていただけます。



## 病気を寄せ付けない健康成分を たくさん含んでいます

昔から風邪に効くと言われてきたねぎですが、インフルエンザや肺炎、がんの予防にまで効果が期待できるかも、という新たな健康成分が見つかりました。ねぎ特有の刺激のある香り、アリシンには、血管拡張・血流アップの効果があり、抵抗力も高めてくれると考えられています。また、葉の青い部分に含まれる粘液、ヌルを摂取すると、免疫系が活性化し、がん予防まで期待できる可能性があると言います。その効果は、加熱しても冷凍しても失われませんので、様々な調理法で楽しんでいただけます。



## 商品のご案内

主な商品は「業務用サムライねぎ 根切り」と「業務用カットサムライねぎ」です。根切りは5mmの細ねぎから1.5cm以上の太ねぎまで幅広く取り扱っています。またカット幅は1mm～20mmまでの範囲で調整ができ、様々な料理に使いやすい形でご注文いただけます。

新鮮なネギをお届けしたい！ 鮮度を保つスピード配送

## 注文・配達について

ねぎらいふあーむでは、フレッシュなネギをお客様にお届けしたいという思いから、ネギの収穫後新鮮なうちに出荷を行っています。お取引をご希望の方は、お気軽にご相談ください。



## カット加工について

安心して美味しく食べていただくため  
妥協のない管理体制を実施しています。

ねぎらいふあーむでは、品質管理の設備・システムが整った工場では、各製造工程において厳しいチェックを行っています。お客様が安心して美味しく食べていただくために、妥協のない管理体制を実施しています。

- ✓ 菌の繁殖を防ぐため冷蔵庫の温度は4℃に設定
- ✓ 静電気でも毛髪の落下を防ぐ独自ユニフォームを着用
- ✓ ほこりや毛髪の進入を防ぐエアシャワーを使用
- ✓ 風味を損なわず、鮮度を保つ電解水で消毒処理
- ✓ 青果物の保持のためMA包装を採用



## 会社概要

会社名	株式会社ねぎらいふあーむ
代表者	代表取締役 八幡原 圭
所在地	〒739-0268 広島県東広島市志和町志和西10588番地20
連絡先	TEL/FAX 082-401-3801
事業内容	青果物の生産・加工・販売・卸販売・通販事業
主力商品	カットねぎ、青ねぎ



## 経営理念

土を作り、野菜を作り、人をつくり、世界をつくる。  
ねぎらいの気持ちを持ち、日常にネギのある生活(ねぎライフ)をお届けする会社でありたい。

ねぎらう×ねぎ×農園=ねぎらいふあーむ

PRODUCER'S THOUGHTS

## 生産者の想い

美味しいねぎを  
地元広島で

代表取締役 八幡原 圭



### 美味しいねぎを、地元広島に広めたい

ねぎ栽培と出会ったのは22歳の頃です。京都で九条ネギを栽培する農家と知り合い、そこで1年間修行させていただきました。京都には、ネギを輪切りにして飲食店に卸すカット業者が多いですが、故郷の広島ではまだ少なく、今後の需要が見込めると考え祖父の畑がある東広島市志和町で九条ネギの栽培を始めました。


スタート当初は試行錯誤の連続で、経験豊富な地元農家さんにアドバイスをいただきながら、広島の土地に合う栽培を模索しました。また、質の高いねぎを育てる方法だけでなく、収穫からお客様のもとに届くまでの加工・出荷工程にもこだわり、カットされたねぎを新鮮なまま翌日には届けられるように設備を整えてまいりました。

お客様に、一年中いつでも美味しいカットねぎを味わっていただくことが、生産者としての喜びであり、使命であると考えています。



株式会社ねぎらいふあーむ

# サムライねぎ

SAMURAI NEGI 

TEL/FAX 082-401-3801

URL <https://negirai-farm.co.jp/>

広島県東広島市志和町志和西10588番地20

Instagram

