

NEWS RELEASE



まじめ農家便

2025年9月26日 株式会社東武ストア

東武ストア生鮮食品 PB「まじめ農家便」9/29(月)より 厳しい夏を乗り越えた北海道産の「玉ねぎ」が登場! 手間ひまかけた愛情と最新技術を活用

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)は、ご好評を頂いております当社の生鮮食品プライベートブランド「まじめ農家便」の新商品として、JAふらのの玉ねぎを9月29日(月)より販売します。





夏の酷暑と干ばつは、北海道の玉ねぎに深刻な影響を与え、今年の出荷量は前年のおよそ6割にとどまると予測されています。玉ねぎが大きく育つ「肥大期」に生育が進まず、小ぶりな玉ねぎが多くなっている傾向です。また、一部地域では病害も発生しており、品質面においても注意が必要な状況です。

こうした厳しい状況の中、JAふらのでは生産者さんの丁寧な畑管理と、専用の玉ねぎ選別施設の最新技術を組み合わせて、品質管理に注力しています。

■安心・安全を守る、生産者の徹底した管理

厳しい暑さや干ばつが続く中、生産者さんは、昼夜を問わない細やかな管理を徹底しています。また、農薬の使用基準を厳格に守り、防除日誌で管理することで、安心・安全な玉ねぎをお届けしています。

■最新技術を取り入れた品質管理

JAふらのは、最新のAI技術を導入した選果施設で収穫された玉ねぎを1つずつ画像解析し、瞬時に傷や形を判別しています。さらに、専用の貯蔵施設で管理することで、安定した品質の玉ねぎをお客様にお届けしています

■加熱で際立つ"甘み"

ふらの産の玉ねぎは、熱を加えると辛みが分解され、甘くなります。じっくりと炒めたり、煮込むことで、甘さが引き立ち味わい深くなります。



東武ストアはこれからも、厳しい環境下でも生産者さんが丹精込めて育てた野菜を、お客様の食卓へお届けする架け橋として尽力してまいります。

以上