



**切りたてのようなみずみずしさと上品な風味
品質面にこだわり抜いた「洛市カット九条ねぎ」の出荷を開始**
2021年4月21日

アースサイドグループの株式会社トレード（本社：京都市下京区、代表取締役社長：稲田 信二）は、2021年4月より、新設した加工場（京都市伏見区）において、京野菜ブランド『洛市』（以下「洛市」）初となる自社製造の加工野菜商品「カット九条ねぎ」の本格的な出荷を開始しました。今後、生産規模を拡大しながら全国の小売店に販売していきます。

カットねぎの課題を解決

利便性の高さから、カットねぎの需要は年々増加傾向にあります。さらに洛市の主要商品でもある「九条ねぎ」は全国的に認知度と人気が高まっており、カット加工した九条ねぎの需要を見込んで、商品化を検討していました。

ねぎは、表面の皮を剥くことがなく、また水分に粘性があり、細菌による汚染度が高いと言われています。^(※1) そのため一般的な方法でカット・洗浄するとねぎがパサつきやすく香りも飛んでしまう上に、一般生菌数^(※2)等の値が洛市の品質基準より高くなり、九条ねぎ本来の良さを表現できないという課題がありました。加えてカット野菜に関しては「鮮度が落ちていると思う」「漂白剤を使っている」という声も根強く、通常の野菜よりおいしくないというイメージが少なからず残っています。そこで洛市は、特殊加工技術を導入し、安全性と鮮度、さらに洛市の九条ねぎの風味や食感を活かしたカット九条ねぎを商品化しました。

商品について



- 商品名 カット九条ねぎ
- 内容量 45g
- 消費期限 4日間（加工日を含まない）
- 価格 オープン価格

洛市「カット九条ねぎ」の特徴



一般生菌数の大幅抑制

特殊加工技術と独自の衛生管理体制により従来のカット九条ねぎよりも一般生菌数を大幅に抑制。
(※3)



みずみずしく上品な風味

特殊加工技術によって、みずみずしく切りたてのような食感を実現。九条ねぎの持つ香りを上品に引き立て万人受けする味わいに。



**京都府産九条ねぎ
100%使用**

契約生産者の九条ねぎのみを使用。カット加工に適した九条ねぎだけを厳選しています。



店頭消化率 9割の実績

テスト販売での消化率は想定を超えた9割に。売場担当者からは品質に対する高評価を得ました。



衛生管理の徹底

入室前には、衛生服を着用の上、専用の機械でほこり等を除去、さらに手洗い・アルコール消毒を行います。



生菌数のモニタリング

定期的に一般生菌数をチェックし、商品の品質と安全性を保ちます。

[一般生菌数の推移] (※3)

製造日翌日からの日数

1日	2日	3日	4日
250cfu/g以下	250cfu/g以下	250cfu/g以下	< 1.7 × 10 ⁴

冷蔵保存した未開封商品を当該日に開封して検出

News Release

おすすめの食べ方

薬味として使われることが多いカットねぎですが、洛市のカット九条ねぎは料理のメインの食材としても引けを取らない食感と風味です。

「京風ねぎ焼き」や、「ねぎ混ぜご飯」、九条ねぎの香りがポイントとなる「京風ラーメン」など、丸ごと1パックたっぷりを使用して風味と食感を存分に味わえるレシピがおすすめです。



今後の展開

契約生産者の協力のもと、生産量を段階的に増やしていき、フル生産の体制を目指します。同時に全国への販売を強化し、洛市の新たな中核商品として成長させていきます。洛市は、京都の生産者との連携を深め、全国に京野菜を展開することで、京野菜の文化を未来に継承していきます。

※1 清水英世、2005年、「生食用カット野菜の細菌汚染」、『岐阜市立女子短期大学研究紀要第55輯』

※2 食品の微生物汚染の程度を示す指標

※3 自社調べ

【本リリースに関する問い合わせ】

アースサイドグループ 広報部

E-mail : info@earthside.com

TEL : 050-3852-0561 (直通) 075-326-6020 (代表)

URL : www.earthside.com

【本商品の取り扱いや商品サンプルについてのお問い合わせ】

株式会社トレード 洛市部 若林、住吉

E-mail : sales_rakuichi@tradecompany.co.jp

TEL : 075-612-8800

【APPENDIX】

◆ 洛市の特徴

洛市は2012年より、京都府内の生産者から買い取った高品質な野菜を、独自に加工、検品し、洛市ブランドのもと全国の百貨店やスーパーへ販売。流通に関わるコストを効率化するとともに、生産者、販売店ともに安定した取引という価値を提供し、京野菜の持続可

News Release

能な流通モデルを構築してきました。

■洛市のビジネスモデル



青果の一般的なバリューチェーン



現在の契約生産者数は 302 軒、取扱品目は 44 種（規格違いを含め 51 種）、販売実績店は全国 1,400 店以上にのぼり、2019 年度実績で年間 5.4 億円の売り上げを達成。2013 年時に比べ約 **2.5 倍**の伸長となっており、京野菜の普及に貢献してきました。

◆ 洛市のコンセプト

今は見かけることの少なくなった「賀茂の振り売り」の掛け声「おやさいどどす」を合言葉に、京野菜を通じて、京都の伝統と文化から受け継がれてきた価値ある野菜を、次の時代に伝承することをコンセプトとしています。



洛市の実績	2013年	2019年
売上高(億円)	2.0	5.4
取扱い店舗数	432 <small>※2014年実績</small>	1,431
契約生産者数	30	302
商品品目数	23	44



賀茂の振り売り

展開商品例

(一部パッケージが販売中のものと異なります)

URL : www.rakuichi-yasai.com