

【品種表】

玉葱の種類	発送時期	品 種	日持ち	備考
ゴクワセ 極早生	4月下旬～5月 上旬	レクスターほか	1週間程度	生食向き
ワセ 早生	5月上旬～5月 下旬	七宝ほか	2週間程度	生食向き
ナカテ 中生	6月上旬～9月 下旬	ターザンほか	おおむね1ヶ月程度	加熱向き
オクテ 晩生	7月下旬～9月 下旬	もみじ3号・もみ じ輝	おおむね1～2ヶ月 程度	加熱向き
※冷蔵玉葱 10月～2月(変更あり)				
※発送時期は多少の変更がある場合がございます				

極早生(ごくわせ)・早生(わせ)

4月頃から5月頃まで発送させていただいているたまねぎで、新たまねぎとも呼ばれています。

皮が薄く非常に白い緑色・身は柔らかく水分を多く含んでいるので、甘みが強く瑞々しい。通常のたまねぎと異なり、長期保存ができず、1週間程度～2週間程度の消費が目安とされています。

中生(なかて)

6月頃から8月頃まで発送させていただいているたまねぎ。

早生に比べ水分が少なめで、多少の辛味がでる分、おおむね1ヶ月程度保存ができる品種となっております。

晩生(おくて)

7月下旬から9月下旬頃に発送させていただいているたまねぎ。

最も遅い時期に収穫されるたまねぎで、一般的にたまねぎとして認識され最も流通しているのが晩生のたまねぎです。

辛味が強いたまねぎですが、加熱すると柔らかくなり甘みがでてきます。

