

侍のように時代を切り開く
熱い想いで丹精に生育された



SAMURAI

京都府産

京都の伝統野菜を食卓で。

侍ねぎ



1袋

198円

参考税込価格
税率8%

214円

葉はしっかりしながらも、
柔らかくて甘い風味のいい九条ねぎです。

土づくり

農業に欠かせない土づくり。伝統的な生産法を継承しつつ、より高品質なものを安定してお届けできるように肥料の成分などを細かく調整しています。

苗づくり

苗は温度管理のされたハウス内で愛情をこめて作られます。できるだけいい状態で畑に植えられるよう、葉や根の状態を細かく見極めていきます。

手作業での収穫

京葱SAMURAIの九条ねぎは、手作業で収穫されます。手に取るお客様に美味しく食べていただけるよう、1本1本丁寧に手作業で収穫します。

侍ねぎ3つのこだわり

