



圧倒的な高品質で有利販売を目指す！ ワンタッチ極・極プレミアムが登場！

J Aはまゆう ワンタッチ極・極プレミアム市場宣伝

- 期日：11月2日(月)
- 場所：大田市場
- 主催：J Aはまゆう
- 内容：ワンタッチ極・極プレミアムの市場PR

■ J Aはまゆうがきゅうりのオリジナルブランドを発表！

J Aはまゆうでは、約30名の生産者がきゅうりを生産しており、その出荷量は宮崎県全体のきゅうり出荷量の約7%を占める産地です。宮崎県の「ワンタッチきゅうり」は、収穫時に「鮮度の証」であるトゲを落とさないよう、収穫して直接（ワンタッチで）箱詰めされることから名づけられ、その品質は市場からも高い評価を得ています。なかでも、J Aはまゆうは特に厳しい出荷基準を設けており、宮崎県の中でも高品質な産地として知られていました。そこで、その高い品質から他産地とのより明確な差別化と有利販売を目指し、J Aはまゆうで生産された「ワンタッチきゅうり」は、11月より「ワンタッチ極」「ワンタッチ極プレミアム」として出荷が開始されることとなりました。



「ワンタッチ極」の市場での展示

今回PRされた「ワンタッチ極」は、きゅうりの曲がりかたが1cm以内（ワンタッチきゅうりでは1.5cm以内）など、通常のワンタッチきゅうりよりも選果基準が厳しく設定されています。上位規格である「ワンタッチ極プレミアム」では、厳しい基準で選果された「ワンタッチ極」のなかから、特に色沢が良く、つやがあり、曲がりがないなど、さらに厳しく選果されたものとなっています。そのため、出荷量は「ワンタッチ極」全体の約3%程度とのことです。これらの主な出荷期間は11月上旬～4月下旬となります。



一目でわかる品質の高さ

このような厳しい選果基準を設け高品質なきゅうりを生産することで、有利販売に繋げるだけでなく生産者の自信にも繋がりが、生産意欲の向上にも繋がっているとのことです。

J Aはまゆう きゅうり 『ワンタッチ極』 品位基準のご紹介

ワンタッチ極

- ①イボ落ちがないもの
- ②形状・色沢・鮮度良好なもの
- ③病害虫の被害がないもの
- ④腹白なく、無傷で品質良好なもの
- ⑤尻太・尻細でないもの
- ⑥曲がりかたの程度は1.0cm以内のもの

ワンタッチ極プレミアム

ワンタッチ極の中で、特にイボ立ち・色沢が良く、つやがあり、揃いが良いもので、曲がりかたのないもの。プレミアム用の蓋を使用して出荷。

※ハウス内で厳選したきゅうりを収穫しながら箱に詰めて出荷しますので、出荷できゅうりに触れるのは収穫時の1回のみ。だから名前が「ワンタッチ」。

■ 東京都中央卸売市場における宮崎県産きゅうりの立ち位置

東京都中央卸売市場において、宮崎県産きゅうりは令和元年度の市場全体のきゅうり入荷量のうち12.0%を占め、市場占有率は第4位の産地です。一方で、平均単価は市場全体が316円/kgに対し、宮崎県産は404円/kgとなっており、最も高単価な産地となっています。

