



“朝どれ直送企画”第5弾！

収穫から最短4時間後には販売！

“朝掘り玉里レンコン”を10月26日（日）限定販売

2025年10月26日（日）に、玉川高島屋本館地下1階生鮮売場において、JA新ひたち野の【<茨城直送>朝掘り玉里レンコン】販売イベントを開催いたします。

茨城県のレンコンは出荷量全国第1位（農林水産省作物統計 令和5年産）を誇り、豊富な水と低湿地帯に恵まれた霞ヶ浦周辺を中心に、県内で広く栽培されています。

JA新ひたち野連根部会玉里支部（小美玉市）では、より良いレンコンをお届けするために、毎週「目揃え会」を実施して規格を維持し、品質向上に常に取り組んでいます。

9月に新宿高島屋で開催した第3弾（朝掘りレンコン）は、**100パック（計40kg）が販売開始からわずか3時間で完売となる大盛況**だったため、同企画を横展開して実施いたします。

品質や鮮度にこだわり、本県産農産物の魅力を最大限に引き出す“朝どれ直送企画”の第5弾について、ぜひご取材くださいますよう、お願いいたします。



“朝掘り玉里レンコン”の特徴

白さが特徴！

レンコンに含まれるポリフェノール的一种であるタンニンは、空気に触れて酸化することで黒や茶色、ピンク色に変色します。

朝掘りレンコンは、収穫から数時間以内に店頭で販売されるため、美しい白さを保っているのが特徴です。



歴史ある産地

小美玉市は100年以上前から現在までレンコンを作り続けており、茨城県銘柄産地※にも指定されている歴史ある産地です。

※品質や生産量、ブランド力に優れた農産物の産地を茨城県が認定する制度。



安全のためにJGAP※団体認証を取得

より安全で安心して食べられるレンコンを届けるため、県内JAで初となるJGAP団体認証を取得しております。

※農業の安全性・環境配慮・労働安全などを第三者が認証する制度。



玉川高島屋での販売情報

販売時間：10月26日（日）10:30～販売予定

販売場所：本館地下1階 生鮮食料品売り場



第3弾の朝掘りレンコン
（新宿高島屋）販売イベントの様子