



葉巻が大きく、パリッとした食感が口の中に広がります。

メグリア産直 朝どりレタス

早朝3時から5時までの気温10℃以下の時間帯に、朝露をたっぷり浴びた状態で収穫される「朝どりレタス」。収穫されたその日の午後には、店頭に並べられます。

(店舗によって時間が異なります 午後1時～3時)

新鮮さ、味はもちろんのこと「朝どりレタス」特有の、そのパリッとした食感がポイント！是非で賞味ください。

※季節商品です。毎年だいたい6月下旬～9月中旬頃までですがその年によって時期は異なります。ご了承ください。



パリッと新鮮 メグリア産直「朝どりレタス」

有機質肥料を使用して、土作りからレタス栽培を行っています。メグリア自慢の「朝どりレタス」を組合員の皆さんにお届けするために、生産者番号でどの生産者がどのレタスを作ったかがわかるようになっており、信頼にもつながっています。

収穫されると冷蔵室にて予冷を行い、配送に適した温度まで冷やします。その後、メグリア低温センターに向け出荷されます。配送にはメグリア独自のメグリアコンテナを使用しています。これは、環境面でダンボールのごみを出さないためであり、また、ダンボールと違い輸送中の冷温度が均一に保たれるという利点もあります。



新鮮、美味しい、パリッとした食感！

【長野県南佐久郡川上村 (有)源流信濃
福島さん、中嶋さんのお話】



福島さん



中嶋さん

毎年天候に左右される野菜なので、生産者として自信のある品質のレタスを契約数確保することが大変です。しかし、それが、自然を相手の農業の難しさでもあり、やりがいでもあります。また、「メグリア朝どりレタス」は「組合員さんのもとに届き、喜んでいただける」ということがわかっているため、私たち生産者も生



産意欲が高まり苦労や努力のしがいもあります。

「メグリア朝どりレタス」は、レタス、サニーレタス、グリーンリーフ、ロメインレタスの4種類があり、まさに旬の時期しか採れない新鮮なレタスです。本物の味を是非食べてみてください！

地域の特徴

- ◆長野県の東南端に位置する川上村は、信濃川にいたる千曲川の源流の里です。
- ◆四方を八ヶ岳連峰など山々が連なる村の基幹産業は野菜産業（レタス）であり、6月中旬から11月初旬にかけ、豊潤な大地と清らかな水に育まれ、ミネラル豊富な高原野菜（標高1,000～1,400m）が栽培されています。



午前3時～5時



レタス畑から収穫し、冷蔵室にて予冷

午前7時



環境に配慮して

メグリアコンテナで出荷

午後1時～3時



メグリア店頭へ



食卓へ