



ねぎの美味しさは香りのよさ

収穫仕立ての新鮮で豊かな香りを
そのままご家庭へお届けするために、
土作りにこだわった栽培から
HACCP対応工場での加工までを
一貫して自社で管理しています。



作り方 01 栽培

科学肥料に頼らず良質な土づくりにこだわる

ねぎ作りを始めて50年、こだわり続けているのは「土と水」です。

土づくりは、樹木の皮などのパークを中心とした有機質の堆肥と抗生物質を含まない良質な鶏フンを使用する事で土壤微生物を活発に活動させる事を意識しています。

収穫前は水を控えることで、ねぎ本来の旨みや糖度を上げ、

健康な土壌で元気に育ったねぎは

大腸菌群がほとんどいない安全なねぎです。

GAP基準に基づいて栽培履歴や管理体制などに取り組んでいます。



最大のこだわりは「土と水」

作り方 02 加工

安全安心な商品を食卓へ

佐賀県伊万里市内9ヶ所の60棟以上のハウスで栽培したねぎを「カットねぎ・乾燥ねぎ・ドレッシング・ふりかけ・スープ」など、様々な商品を自社工場にて加工しています。

2017年から新しい工場を新設し、生産性の向上と共に安全性を高め、より多くのお客様へ高品質な商品をお届けしています。

ねぎの加工品はアジアを中心として、海外でも需要が増加傾向にあります。

「香ねぎ」を世界の食卓へお届けする事を目指し、世界的な衛生基準でもある

「HACCP」認証の体制に取り組んでいます。

HACCPとは

「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」という言葉の略語で、食品を製造する際に安全を確保するための管理手法のことを言います。食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析して、被害を未然に防ぐ方法です。



体に入るものだからこそ、より安全な食品を



作り方 03 6次産業

もったいないという「愛情の形」

良質なねぎでも大量に収穫したり規格外のねぎは、通常は廃棄処分になります。

愛情をかけて育てたねぎを処分するのがもったいないとの思いから、

当社は「廃棄するねぎ」を生産から加工して販売する農業の6次産業化で、いち早く「フードロス削減」に取り組んでいます。

都市部では主流の「カットねぎ」をはじめ、長期保存できる「乾燥ねぎ」や料理を引き立てるねぎの役目を活かした「香ねぎ塩」など、

他にも様々な商品開発を行っています。

たくさんの愛情をかけて育てたねぎの一番のこだわりは「香り」。

この、香り高い「伊万里 香ねぎ」を様々な形でお楽しみいただけます。



グリーンファーム 伊万里



ネット取扱
商品一覧



豊かな香りと美味しさはそのままに



会社概要

法人設立 1991年3月27日

資本金 1,950万円

事業内容 1.農産物(伊万里小ねぎ)の栽培、生産及び販売
2.上記に付帯する一切の業務

1991年3月 有限会社伊万里グリーンファーム設立

1997年2月 さが農業逸品づくり名人(こねぎ部門)受賞

2003年 エコファーマー認定 / カットねぎ事業開始

2009年8月 伊万里ねぎ加工品(伊万里香ねぎ塩)販売開始

2012年3月 経営革新承認書(佐賀県知事)

2013年 農業経営改善計画認定書(伊万里市長)

6月 総合化事業計画(農業6次産業化)の認定(農林水産大臣)

2014年 さが農商工連携事業認定(ねぎ大豆菓子2種類商品化)

2015年9月 ANA(全日空)羽田・成田発(国際線)ファーストクラス機内食に香ねぎ採用

11月 株式会社フードデザイン加藤光HACCPコンサル契約

2016年1月 HACCP責任者養成研修終了(前田清浩)

7月 伊万里アグリファーム株式会社(資本金500万円)新会社設立

11月 平成28年度さが6次産業ニュービジネス創出支援事業助成金(交付決定)

2017年4月 伊万里アグリファーム株式会社(HACCP対応 農産加工工場)稼働

10月 HACCP責任者養成研修終了(前田修造)

JA伊万里と連携「さが農商工連携応援事業」伊万里梨加工品開発

2018年1月 佐賀農業賞「先進的農業経営の部」受賞

