

今年も絶好調!低温乾燥下のボリューム満点!12~2月どりブロッコリー

ベルスター



2012年12月20日収穫
仁木春夫様(徳島県徳島市)
「つくって納得!の出来栄え」



2012年12月20日収穫
井原敏晴様(徳島県徳島市)
「メジャー級のボリューム!」

従来品種を超える
花蕾と主茎のボリューム!



差別化・有利販売

～上手につくるコツ～

とにかく根をしっかり張ることが大切!排水対策に深耕を行い、明きよを確保しましょう!また、出蕾後に肥効が強いと品質が低下します(色が淡い、花蕾粒がバラける、倒伏など)。

とくに多雨、温暖な年は追肥の時期と量を加減しましょう!



2013年2月20日収穫
福原孝典様(徳島県石井町)
「厳寒期でも品質の差は歴然!」

うどん県産品紹介ポータルサイト「LOVEさぬきさん」で

JA香川県の「ベルスター」の映像がご覧いただけます!

LOVEさぬきさんレポート「第18回 ブロッコリー」

<http://www.kensanpin.org/report/>



▲品質に優れる香川県産ブロッコリーの魅力を全国にPRしたいと大野部会長。2年間試作した「ベルスター」の品質の高さに強い手応えを感じました。



▲新たな香川の名物に!?

LOVEさぬきさんの取材を受けたJA香川県ブロッコリー部会長の**大野義一**様。「ベルスター」の収穫物を使って「香川県産ブロッコリーはボリューム満点で茎までおいしい」と存分にPRされていました。「ベルスター」は花蕾、主茎ともに従来品種を上回るボリュームが魅力です。また、食べてもやわらかくておいしいと高い評価を受けています。大野部会長は料理の腕前も名人級!自ら考案したレシピでブロッコリーの消費拡大に一役買っています。今回の取材時に披露した「ブロッコリー入りもち」は花蕾と葉をペースト状にしておもちに練り込んだブロッコリー本来の甘みと香りをぜいたくに味わえる絶品レシピです!とりわけ「ベルスター」は他品種よりも甘みが強く、大好評だったようです!(レシピのお問い合わせは弊社営業部、美濃部まで)



▲「ベルスター」の太い茎が人気!



▲驚異の6cm超!

各産地で大絶賛の「ベルスター」ぜひ栽培してください!!