

畜産農家の

元気だより

第27回

県内の畜産農家が頑張っている姿や
安全・安心でおいしい畜産物を
生産している状況・販売情報など
「畜産農家の元気だより」で
消費者の皆さまに提供してまいります。

安全・安心で
おいしい
県内の畜産物をぜひ
ご賞味ください

神奈川県産の生乳100%使用! 茅ヶ崎のローカルアイス屋さん プレンティーズ (Plenty's)

地元で愛される茅ヶ崎のローカルアイス屋さん。老若男女問わず人気のお店で、各方面のメディアでも紹介されています。そんなプレンティーズでは、2021年の『丑年』より、茅ヶ崎市にある牧場『かきざわ牧場』の生乳を100%使用したアイスクリームを販売しています。

元々、プレンティーズ代表の長谷川 裕さんは「地域の人に新鮮な生乳を使った商品を届けたい。地域に根付くアイス屋さんとして、酪農という茅ヶ崎の財産を発信したい」という想いを持っていました。そこで長谷川さんは6年前の2016年、行政から茅ヶ崎市畜産会（以下、畜産会）を紹介してもらい、話し合いを重ねながらやり方を模索していくことに。そこから数年の紆余曲折を経て、可能性を見出したのは昨年の2021年。畜産会とジェラートに力を入れている農協直売所の視察に行った時、「自分たちにも出来る」と確信を持ちました。

そこから話は発展していき、畜産会の会長である柿澤 博さん（かきざわ牧場の代表者）が代表して生乳を提供することに。プレンティーズは、茅ヶ崎市内の新鮮な生乳を使用したアイスクリームを販売する、名実ともに茅ヶ崎のローカルアイス屋さんとなりました。

そんなアイスクリームのメニューは、一番人気のミルク味や名物の生チョコアイスをはじめ、季節限定アイスなど様々なフレーバーを販売しており、トッピングに関しては約40種類。またアイスのほかにクレープ、ワッフルも販売していて、こちらも順次かきざわ牧場の生乳を使用していくとのこと。毎日10時に搾りたての生乳を仕入れるため、アイスクリームは鮮度抜群で、味は濃厚かつ後味さわやか。これからの暑くなる時期に、とても魅力的なアイスクリームとなっています。プレンティーズは、茅ヶ崎本店とクレープに特化した湘南テラスモール店の2店舗を展開中。お近くへお越しの際は、長谷川さんの想いが込められた絶品のアイスクリームをぜひご賞味ください!

プレンティーズ 茅ヶ崎本店

所在地：茅ヶ崎市東海岸北 1-7-28

営業時間：9:30～21:00

プレンティーズクレープ テラスモール湘南店

所在地：藤沢市辻堂神台 1-3-1

営業時間：10:00～21:00

またプレンティーズのアイスですが、かきざわ牧場でもこのたび販売されることとなりました! こちらにつきましても、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

Persimmon (ペルシモン)

所在地：茅ヶ崎市甘沼245 かきざわ牧場内

営業時間：火・木 14:30～16:00

土・日・祝 10:30～16:00 (7月・8月は17時まで)

『プレンティーズ (Plenty's)』
は、2005年のオープン当初から



JA 全農かながわ公式 SNS でも紹介中!
ぜひチェックしてみてください!



Instagram



Twitter

エコープマーク品で作る

おいしいレシピ

エコープマーク品を使って、神奈川の畜産物をおいしくいただくアイデアレシピをご紹介します

エコープ
『オイスターソース』を使って作る

さやいんげんと豚肉と玉ねぎの オイスターソース炒め

材料 (4人分)

- A) オイスターソース…大さじ2
- A) トマトケチャップ…小さじ1
- サラダ油…大さじ1
- さやいんげん…15本
- 豚薄切り肉…200g
- 玉ねぎ…1個

作り方

1. さやいんげんは3等分に切り、豚肉を一口大に切り、玉ねぎはくし切りにします。
2. フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒め、火が通ったらさやいんげんと玉ねぎを炒めてしんなりしたらAを加えて炒め合わせます。



※完成イメージ



エコープ
『ババロアの素』を使って作る

ビスケット アイスサンド

材料

- ババロアの素 (お好みの味)…1袋
- 熱湯…100ml
- 牛乳…200ml
- 砂糖…50g
- ビスケット…10枚
- 【お好みのトッピング】ミックスナッツ、ココア、クッキーなど…適量

作り方

1. ボウルに熱湯100mlと「ババロアの素」1袋、砂糖50gを入れ、泡立て機で約1分間かき混ぜよく溶かします。
2. 冷たい牛乳200mlを加え、約1分間空気を含ませるように泡立てます。
3. 容器に入れて冷凍庫で凍らせます。
4. スプーンで崩しながら、お好みのトッピングを混ぜてビスケットに挟みます。



※完成イメージ



材料のお買い求めは、お近くのJAもしくはJA直売所まで!

県産のブランド果実の果汁を使用したグミを発売!!

JA 全農かながわ生活課はカネカ食品(株)と連携し、神奈川県産のブランド果実である「伊勢原ぶどう」「海老名いちご」「浜なし」の果汁を使用したグミを4月28日に発売しました。

2020年に同じく神奈川県の特産品である「湘南ゴールド」を使用したグミを同社と開発し、販売をしてきました。

「湘南ゴールド」グミは、手軽に食べることでできる商材として好評をいただいております、味のバリエーションを増やすことで利用者にさらに楽しんでもらい、県内の特産農産物のPRにつなげられるようにと、今回、新たな味の開発に挑戦して商品化いたしました。

伊勢原ぶどう

フルーツの郷、伊勢原で丁寧に栽培管理されている甘味たっぷりの巨峰、藤稟。その芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめる「伊勢原ぶどう」グミ。

原料供給: JA 湘南

海老名いちご

神奈川県内一の出荷量を誇り、濃厚な甘さが特徴。その果汁を使ったジュレをグミの中に閉じ込めた「海老名いちご」グミ。

原料供給: JA さがみ

浜なし

樹上で完熟させるため大玉で糖度の高い果実ができるのが特徴。横浜市内で生産され、その希少性から幻の梨とも呼ばれる「浜なし」グミ。

原料供給: JA 横浜



新たに3フレーバーを加えて商品バリエーションを4フレーバーに増やし、県内JA直売所を中心に絶賛販売中です。ぜひこの機会にお試しください。

1袋40g入り
参考売価 各129円(税込)