

畜産農家の

元気だより

第30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

『はだのじばさんず』から徒歩0分!?

ジェラート店 Sun's Gelato (サンスジェラート)



本来の美味しさが口いっぱいに広がる“Sun's Gelato” 人気 No.1 フレーバーです。またこの暑い時期におススメしたいのは“甘夏”。甘酸っぱい爽やかな風味が暑さを吹き飛ばしてくれます。

他にも季節に応じた旬の農産物を使用した期間限定のオリジナルフレーバーが数種類用意されており、一年を通して店舗に並ぶフレーバーはなんと計 26 種類! 季節ごとに“Sun's Gelato”を訪問してみると、様々なフレーバーを楽しめるのでおすすめです。(雨の日はお好みのジェラートをワンスプーンお試しできるサービスも!)

店内は 14 席の飲食スペースで飲食が可能となっています。雰囲気も良く、落ち着いて休憩しながらジェラートを食べられるところも大きな魅力です。店舗立地はロケーションも良いので、“じばさんず敷地内に並ぶ苗花等”の様子を見ながら、買い物の間のちょっとした休憩にぴったりです。

“Sun's Gelato”は、自然素材にこだわった「地場産's」なジェラートを楽しめる人気店。お近くにお越しの際は、ぜひご賞味ください!



Sun's Gelato

所在地: 秦野市平沢 477 (JA はだの じばさんず敷地内)

T E L : 0463-81-7707

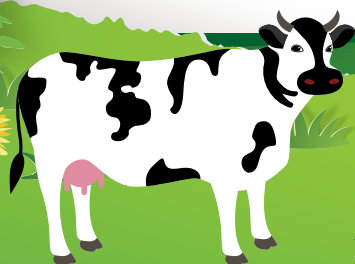
営業時間: 4 ~ 10 月 午前 9 時 30 分 ~ 午後 5 時まで

11 ~ 3 月 午前 9 時 30 分 ~ 午後 4 時まで

定休日: 毎月第 2 火曜日(7、8 月を除く)と 1 月 1 日 ~ 3 日



Instagram



発行 ◆ JA かながわ畜産事業センター

編集・発行 ◆ JA かながわ畜産事業センター

TEL.0463-58-0977 FAX.0463-58-9625



サラミで味わう! やまゆりポーク!



暑い日も増えており、徐々に夏がやってきていると感じます。今日の終わりに1杯!とお酒がすすむ人も多いのではないのでしょうか?

今回は、お酒と一緒に食べると一層美味しい“おつまみ”として「やまゆりポーク」を原料に使用したサラミをご案内いたします。



神奈川県産の銘柄豚やまゆりポークを原料に使用したサラミです。

コロナ禍で外食等の機会が制限され、お肉の消費が減少したことをきっかけに「家庭で手軽に食べられる、かつ素材の良さを活かした商品をお届けしたい」と、開発まで約8か月の期間を要し、こだわりの逸品に仕上がりました。オリジナルブレンドのスパイスで絶妙に味付けされたサラミは塩味やスパイス感が強すぎず、「やまゆりポーク」本来の味が活きた濃厚な旨味が感じられます。お酒のお供だけでなく、おやつとしてお子様にも召し上がっていただきやすい味となっております。また粗挽きに仕上げていることで、ジューシーで食べ応えがあるサラミとなりました。

実際に食べた人からは「市販のサラミより、お肉(素材)の味が活きたサラミになる!」と好評をいただいております。

やまゆりポークのおいしさ、ぜひサラミでも味わってください。

県内のJA農産物直売所で販売しておりますので、実際に手に取ってお召し上がりください! (一部取扱いのない店舗もございます)

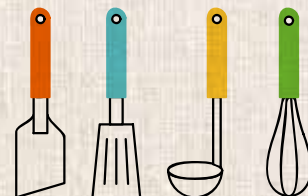
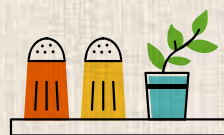
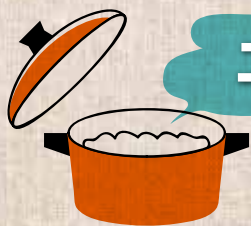
※やまゆりポークはJA全農の登録商標です(登録番号: 第3251014号)

やまゆりポークとは…「やまゆりポーク生産者協議会」が30年以上の研究を重ねた結果たどりついた“こだわりの品種”と豚の成長に応じて栄養バランスを考えながら給与する“こだわりの飼料”で生産されている、神奈川県産のブランド豚です。神奈川県花「やまゆり」のように白くきれいな脂肪に仕上がることから、名付けられました。

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



牛乳で
おいしく!



卵を使わず
簡単プリン

エコープ「プリンの素」
内容量: 32g×3袋 / 10g×3袋(シロップ)



やさしい
甘さの
なめらか触感

エコープ「ミルクプリンの素」
内容量: 32g×3袋



牛乳を
もっと
おいしく

エコープ「牛乳かんの素」
内容量: 32g×3袋

「プリンの素」を
利用した
アレンジレシピ

プリンタルト

材料 〈4人分〉

- プリンの素 …… 1袋
- 生クリーム …… 50ml
- 牛乳 …… 200ml
- タルト(市販品) …… 15cm型1個

作り方

1. 耐熱容器に牛乳を入れ、電子レンジ(500W)で約3分加熱します。
2. 1に「プリンの素」1袋を加え、泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かし、さらに生クリームを加え混ぜ合わせます。
3. 市販のタルトにあら熱をとった2を注ぎ、冷蔵庫で冷やし固めます。

※完成イメージ



「牛乳かんの素」を
利用した
アレンジレシピ

牛乳ようかん

材料 〈3人分〉

- 牛乳かんの素 …… 1袋
- ゆであずき …… 150g
- 牛乳 …… 150ml

作り方

1. 耐熱容器に牛乳を入れ、電子レンジ(500W)で約2分加熱します。
2. 1に「牛乳かんの素」1袋を加え、泡立て器で約1分間かき混ぜよく溶かし、さらに人肌程度に温めたゆであずきを加え、軽く混ぜ合わせます。
3. お好みの型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。
4. 食べやすい大きさに切り分けてお召し上がりください。

※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!