

畜産農家の

元気だより

第17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

直売所の名品紹介！〈JAよこすか葉山〉

「牛乳が美味しいキャラメル」

今回ご紹介する商品は、JA よこすか葉山が販売するキャラメルです。このキャラメルは横須賀市内にある関口牧場の牛乳を使っています。

筆者もさっそくキャラメルを頂いたところ、さっぱりとした甘さの中に牛乳の濃厚さを感じる味でアッという間に口の中で溶けてしまいました。牛乳を生産する関口健さんに伺ったところ「飼育している牛はホルスタイン種と濃厚な牛乳を出すジャージー種が半々ずついる。すかなごっそ、牧場横で販売しているソフトクリームも濃厚でもさっぱりなんです」と教えていただきました。

地元の酪農家を応援するために昨年10月に販売。パッケージは消費者に注目されやすいよう、食品の包装ではあまり使用しない青色をあえて基調にしています。担当者は

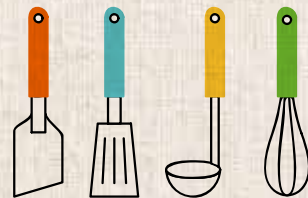
「JA 管内は葉山牛など肉牛が注目されがちだが、牛乳も盛んであることをPRするのが狙い」と話す。JAよこすか葉山農産物直売所「すかなごっそ」にて1袋(60g)250円(税込)で好評販売中です。ぜひご利用ください。

(JA東日本くみあい飼料 村田)





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

ベジブレンド
『塩キャベツの素』
を使って作る

卵ともやしの中華スープ



ベジブレンド
塩キャベツの素

52g (13g×4袋)

ごま油とガーリックの香りで
キャベツがおいしく食べられます。

エコープ
マーク品

材料 (2~3人分)

- 塩キャベツの素 1袋 (13g)
- もやし 50g
- 乾燥わかめ ひとつまみ
- 水 400ml
- ネギ 1/3 本
- 卵 1 個

作り方

1. 鍋に水を入れて沸騰させ、塩キャベツの素1袋と、もやし、乾燥わかめ、ネギを入れてひと煮立ちさせます。
2. 1が沸騰したところに、といた卵を回し入れて火を止めます。
3. 器に盛りつけて、ネギをちらして出来上がりです。



※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!

JAよこすか葉山「関口牧場セット」を プレゼント!!

今号にてご紹介した

JAよこすか葉山「関口牧場」の商品を
抽選で**5名様にプレゼント**します

- 牛乳が美味しいキャラメル (60g) ... 2 袋
- 横須賀関口牧場のミルククッキー (14枚入) ... 1 箱
- よこすか関口牧場ジャージーカレー (200g) ... 1 箱

※プレゼント商品は全てJAよこすか葉山農産物直売所「すかなごっそ」にて販売しております。

《締切》
**2019年
5月10日**

当日消印有効

当選発表は、
プレゼントの発送をもって
かえさせていただきます

★応募方法★

ハガキまたはメールにて、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号と、本誌への感想をお書き添えの上、ご応募ください。

●宛先
〒259-1205 平塚市土屋 1275-1
JA かながわ畜産事業センター
E-mail
zz_kn_iki-iki.genki@zennoh.or.jp
「畜産農家の元気だより
プレゼント」係

関口牧場

〒234-0054 神奈川県横須賀市長坂 4-13-55
TEL 046-856-4894

【営業時間】 11:00~16:00 (夏季は 17:00) 【定休日】 月曜日 (祝祭日は翌日)
ホームページ <http://sekiguchifarm.com/>