

畜産農家の

元気だより

第18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



株式会社 柏木牧場 <JA いせはら>



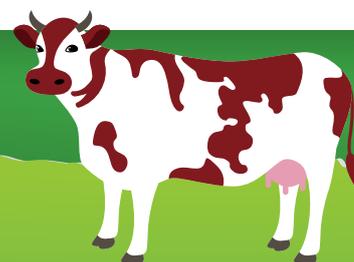
「伊勢原に新名物誕生！」

伊勢原市にある(株)柏木牧場の柏木貞俊さんが会長を務めている「伊勢原うまいもの遺産創造委員会」が新名物を開発しました！

「伊勢原うまいもの遺産創造委員会」は、伊勢原の新たな名物による地域活性化を目的に活動しており、その第1弾として、「大山阿夫利 246・生乳茶菓」を作り上げました。

「生乳茶菓」は(株)柏木牧場と伊勢原内の老舗(株)茶加藤、「横濱ハーバー」で有名な(株)ありあけのコラボ商品です。(株)柏木牧場で搾乳された生乳と(株)茶加藤の「丹沢大山茶」があんに練りこまれており、しっとりとした食感が特徴で、口に含むと牛乳とお茶の香りが口の中に広がっていきます。カットした断面が大山の形になるのも特徴的です。また、この「生乳茶菓」は「1% for ISEHARA HERITAGE」という取組みを行っており、売上の1%が伊勢原市内の文化財の保護・周知のために使われます。柏木さんは「今まで様々な会の運営に携わってきました。その経験を地域振興に活かし、今後も意欲的に新名物を開発していきたい。」と意気込んでいました！

現在は、(株)柏木牧場の直売所やイオン(伊勢原店・秦野店・厚木店・座間店)、ヨークマート(伊勢原店・北金目店)で購入することができます。今後はOdakyu OX系列の店舗での販売も予定されています。是非、皆さんも伊勢原市の新名物「生乳茶菓」を食べてみてください！



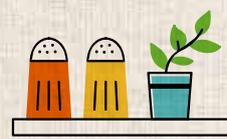
編集・発行 ◆ JA かながわ畜産事業センター

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

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
「ゼリーの素(マンゴー)」「
ババロアの素(バニラ)」
を使って作る

ゼリーとババロアのパフェ



エコープ
ゼリーの素 70g

エコープ
ババロアの素 75g

エコープ
マーク品

- 材料 (4人分)
- 〈ゼリー〉
 - ゼリーの素(マンゴー) 1袋(70g)
 - 80℃以上の熱湯 300ml
 - 〈ババロア〉
 - ババロアの素(バニラ) 1袋(75g)
 - 80℃以上の熱湯 100ml
 - 牛乳 200ml

〈トッピング〉
ババロア添付のフルーツソース、
生クリーム、ミント

作り方

1. ボールに 80℃以上の熱湯 300mlを用意しゼリーの素 1袋を熱湯に入れ、泡立て器で1分間かき混ぜよく溶かします。
2. お好みの器の 1/2 程度に流し入れ、冷蔵庫で固めます。
3. ゼリーが固まったら、ババロアを作ります。ボールに80℃以上の熱湯100mlを用意しババロアの素 1袋を加え、泡立て器でかき混ぜよく溶かします。
4. 冷たい牛乳を加え1分間泡立てます。
5. 固まった 3 の上に流し入れ、冷蔵庫で固めます。



※完成イメージ

ほかのゼリーでも
作ってみよう!
コーヒーゼリー×
ミルクプリンでも
おいしいよ♪

材料のお買い求めは、お近くのJAもしくはJA直売所まで!

「生乳茶菓」をプレゼント!!

今号にてご紹介した
「生乳茶菓」を
抽選で **5名様に**
プレゼントします



株式会社 柏木牧場

〒259-1122 神奈川県伊勢原市小稲葉7

TEL 0463-94-3641 (売店直通)

【営業時間】 9:00~17:00

ホームページ <http://www.isehara.net/kashiwagi/>

《締切》

2019年
8月9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