



ふれあい 味わい

# かながわブランド



知って、食べて、納得。





知ってる?



# かながわブランド



## ● かながわブランドとは？

県産品の優位性を保つため、統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保しているなどの条件を満たした農林水産物や加工品を「かながわブランド」として登録しています。

令和3年12月現在、72品目125登録品があります。

## ● かながわブランドの条件

- 1 安定した生産と販売に、組織的に取り組んでいる。
- 2 県民にアピールできる安全性と商品としての特徴がある。
- 3 統一の生産・出荷基準を守り、一定の品質を確保している。
- 4 同一商品としての統一性と適正表示を確保している。
- 5 県民に販売場所や時期の情報が提供できる。

などの条件を満たした県産農林水産物とその加工品を、厳正な審査を経て、かながわブランドに登録しています。



## ● かながわブランドの登録審査

### 一次審査

書類審査です。かながわブランド登録の諸条件を満たすと判断されるものについて、二次審査の対象とします。

### 二次審査

審査委員による現物確認と面接を行い、審査委員が協議の上、登録について判断します。審査委員は、市場関係者、販売店バイヤー、かながわブランドコンダクターなどにより構成されます。かながわブランドの登録期間は5年間です。引き続き登録を希望する場合は、更新登録審査(書類審査のみ)があります。



かながわブランド登録審査会

## ● かながわブランドマーク



太陽をモチーフにした、かながわブランドのマーク。

海、山、大地の恵み、そして、生産者の愛情がたっぷり注がれて生産されたことを意味しています。

# ●使ってます！ かながわブランド

かながわブランド登録品を原料にした加工品や調理品も沢山あります。  
素材の良さを活かしたお菓子やお総菜、飲料などさまざまです。  
「かながわブランド使用品マーク」が目印です。  
「かながわブランド使用品マーク」の表示をご希望の事業者様は、事務局まで  
お問合せ下さい。



もっと  
知りたい!

## どこで買えるの？ 食べられるの？

県内に37店舗あるJAが運営する農産物直売所では、かながわブランド登録品をはじめとする農産品や加工品を販売しています。大型店では曜日によって鮮魚の販売もしています。  
また「かながわブランドサポート店」に登録された販売店、飲食店でも取扱っています。  
「かなさんの畑」の「かなさん商店街」のコーナーでは、インターネットショップをご紹介しますので、ぜひともご利用ください。



JA大型直売所

## かながわブランドサポート店

かながわブランド登録品をはじめとした県産品を、積極的に取扱う販売店や飲食店を「かながわブランドサポート店」として登録しています。県内各地に、現在500店舗以上あります。情報発信にも熱心で、かながわブランドフェアや県産品フェアなどを開催しているお店もあります。かながわブランドサポート店への登録をご希望の事業者様は、31ページをご覧ください。



量販店のかながわブランドフェア

## かながわブランド振興協議会

神奈川県と農業協同組合(JA)や漁業協同組合(JF)などの生産者団体で構成する組織です。かながわブランドの登録や販売促進、かながわ産品・地産地消サイト「かなさんの畑」の運営など、消費者の皆様へ、かながわの農林水産品への理解を深めていただくために活動をしています。



かながわブランド料理教室でのメニュー例



「かなさんの畑 youtube」でのPR

<https://kanasan-no-hatake.jp/>

かなさんの畑

検索

かなさんの畑  
かながわ産品・地産地消



かながわブランド、かながわ産品の情報を発信しています！



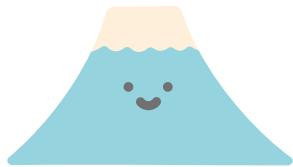
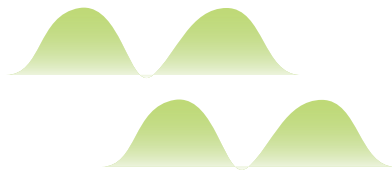


# かながわブランドMAP

神奈川県では、地域の特徴を生かした多彩な農林水産業が営まれています。

## 県央地区

都市化が進む中でも豊かな田園風景が残っています。生産地と消費地が共存している特性を生かし、さまざまな農産物が生産されています。



## 県西地区

海、山、川の自然豊かな地域です。多彩な農産物が生産され、定置網など水産業も盛んです。

県オリジナルかんきつ「湘南ゴールド」が県の特産物として注目されています。





- 野菜 ● 豆 ● 米 ● 果実 ● 花き ● 畜産品 ● 畜産加工品
- 農産加工品 ● 水産品 ● 水産加工品



### 横浜川崎地区

県内で最も都市化が進む地域でありながら、多様な農産物が生産されています。東京湾では底びき網など水産業も盛んです。

### 横須賀三浦地区

全国有数の露地野菜産地で、だいこん、キャベツ、かぼちゃなどが栽培されています。畜産では葉山牛が有名。水産業では全国有数の水揚げ額を誇る三崎漁港もあります。

### 湘南地区

米の主産地で、きゅうり、トマトなどの施設園芸のほか、県内有数の果樹産地でもあります。水産業では、湘南しらすが特産になっています。



# かながわブランド 販売カレンダー

品目	ブランド名	団体・部署名	販売方法	TEL	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
野菜	だいこん	三浦のだいこん	三浦市農業協同組合	市 ネ	046-888-3151												11月下旬から3月下旬	
		横須賀のだいこん	JAよこすか葉山	市直宅ネ	046-857-9656													11月下旬から3月下旬
	かぶ	さがみのかぶ	JAさがみ 茅ヶ崎宮農経済センター	市直	0467-51-2311													9月下旬から6月上旬
	やまといも	さがみはらのやまといも (愛称「さがみ長寿いも」)	JA相模原市	市直宅	042-762-4336													11月中旬から12月下旬
		しょうなんさといも	JA湘南	市直	0463-58-7799													10月中旬から2月下旬
	さといも	開成弥一芋	開成弥一芋研究会 (JAかながわ西湘)	市直 ネ	0465-83-5165													9月下旬から1月上旬
		しょうなん小松菜	JA湘南	市直	0463-58-7799													通年
	のらぼう菜	菅ののらぼう菜	菅のらぼう保存会 (JAセレサ川崎)	直	044-944-3101													2月下旬から4月下旬
	キャベツ	横浜キャベツ	JA横浜 共販キャベツ部会	市	045-805-6613													4月中旬から6月、10月中旬から11月
		三浦キャベツ	三浦市農業協同組合	市 ネ	046-888-3151													12月上旬から5月下旬
	ほうれんそう	横須賀キャベツ	JAよこすか葉山	市直宅ネ	046-857-9656													12月上旬から5月下旬
		かわさきのほうれん草	JAセレサ川崎	市直	044-877-2197													通年
	ブロッコリー	かわさきのブロッコリー	JAセレサ川崎	市直	044-877-2197													9月から7月
		しょうなんブロッコリー	JA湘南	市直	0463-58-7799													10月下旬から2月中旬
	レタス	さがみのレタス	JAさがみ	市	0466-48-2501													3月中旬から6月下旬、10月中旬から12月中旬
		よこはま羽沢レタス	羽沢レタス出荷組合 (JA横浜)	市	045-383-2406													3月中旬から5月中旬
	ねぎ	湘南土ねぎ	JA湘南	市直	0463-58-7799													11月下旬から2月下旬
	たまねぎ	小田原たまねぎ	JAかながわ西湘	市直 ネ	0465-46-6950													4月下旬から7月中旬
		かわさき湘南レッド	橘湘南レッド出荷組合 (JAセレサ川崎)	市直	044-766-2228													6月上旬から7月中旬
	たまねぎ (湘南レッド)	大磯湘南レッド	JA湘南	市直	0463-58-7799													6月上旬から7月中旬
小田原の湘南レッド		JAかながわ西湘	市直	0465-46-6950													6月上旬から7月中旬	
きゅうり	しょうなんキュウリ	JA湘南	市直	0463-58-7799													通年	
かぼちゃ	三浦かぼちゃ	三浦市農業協同組合	市 宅ネ	046-888-3151													6月中旬から8月上旬	
	横須賀こだわりかぼちゃ	JAよこすか葉山	市直宅ネ	046-857-9656													6月中旬から8月上旬	
なす	しょうなんのナス	JA湘南	市直	0463-58-7799													6月中旬から10月下旬	
	あしがらナス	中井町野菜直販組合 (JAかながわ西湘)	市直	0465-81-2776													6月中旬から11月中旬	
	よこすか水なす	JAよこすか葉山	市直 ネ	046-857-9656													7月上旬から10月中旬	
	茅ヶ崎のトルコナス	さがみMT 茅ヶ崎 (JAさがみ茅ヶ崎宮農経済センター)	市直	0467-51-2311													6月下旬から10月上旬	
トマト	しょうなんトマト	JA湘南	市直	0463-58-7799													3月上旬から6月下旬	
	厚木トマト	JAあつぎ	市直	046-221-2273													通年	
	さがみのトマト	JAさがみ	市	0466-48-2811													2月から7月	
えだまめ	しょうなんえだまめ	JA湘南	市直	0463-58-7799													6月上旬から7月下旬	
	三浦はねっ娘会の枝豆	三浦はねっ娘会	市直宅ネ	046-848-0202													5月下旬から7月下旬	
とうがん	三浦とうがん	三浦市農業協同組合	市 ネ	046-888-3151													7月上旬から9月下旬	
とうもろこし	菜速あやせコーン	綾瀬市トウモロコシ部会 (JAさがみ)	市	0467-79-0003													6月中旬から7月下旬	
七草	三浦はねっ娘会の七草	三浦はねっ娘会	市 宅	046-848-0202													12月下旬から1月上旬	
マコモタケ	大磯マコモ	大磯マコモ研究会	市直 ネ	090-5327-2287													9月下旬から11月上旬	
うど	横浜瀬谷うど	横浜瀬谷うど出荷組合	市直	045-805-6612													3月中旬から5月中旬	
さつまいも	幻の平塚クリマサリ	JA湘南甘藷部会	市直	0463-58-7799													9月上旬から10月中旬	
豆	だいず	津久井在来大豆 (湘南産)	真田大豆組合 (JA湘南)	市直	0463-58-7799												12月下旬から2月上旬	
		津久井在来大豆 (さがみ産)	JAさがみ 藤沢南宮農経済センター	市直	0466-44-1856												11月下旬から7月下旬	
		津久井在来大豆 (厚木産・清川産)	JAあつぎ	市直	046-221-2273													12月下旬から2月上旬
		津久井在来大豆 (秦野産)	JAはだの	直	0463-81-7718													通年
		津久井在来大豆 (津久井産)	JA神奈川つくい	直	042-784-9905													通年
米	米	湘南そだち米	湘南そだち米育成会 (JA湘南)	直	0463-58-7799												通年	
		あつぎせせらぎ米	JAあつぎ	直	046-221-2273													通年



品目	ブランド名	団体・部署名	販売方法	TEL	月													
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
果実	ハウスみかん	湘南の輝き	JA湘南大磯柑橋選果場	市直宅ネ	0463-73-1366				6月下旬から9月上旬									
		秦野ハウスみかん	JAはだの	市直宅	0463-81-7718				7月上旬から10月中旬									
		おだわら・ゆがわらのハウスみかん	JAかながわ西湘	市直宅ネ	0465-46-6950				8月中旬から10月上旬									
	みかん	湘南のかほり	JA湘南大磯柑橋選果場	市直宅ネ	0463-73-1366				11月下旬から12月中旬、1月下旬から2月中旬									
		おだわら・あしがらのみかん	JAかながわ西湘	市直宅ネ	0465-46-6950				11月中旬から3月上旬									
	湘南ゴールド	湘南ゴールド(西湘産)	JAかながわ西湘	市直宅ネ	0465-46-6950				3月中旬から4月中旬									
	梅	おだわら・あしがらの梅	JAかながわ西湘	市直宅	0465-46-6950				5月下旬から6月下旬									
		多摩川梨	JAセレサ川崎	直宅	044-877-2114				8月上旬から10月中旬									
	なし	伊勢原ナシ	JA湘南果樹部会	市直宅ネ	0463-96-5900				7月下旬から9月中旬									
		あつぎの梨	JAあつぎ	市直宅	046-221-2273				7月下旬から9月中旬									
		湘南梨(平塚産)	JA湘南果樹部会	市直宅ネ	0463-58-7799				7月下旬から9月中旬									
		浜なし®	JA横浜果樹部	市直宅	045-805-6612				8月中旬から9月下旬									
	ぶどう	湘南梨(さがみ)	湘南梨組合連合会	市直宅	0467-79-0003				7月下旬から9月下旬									
		伊勢原ブドウ	JA湘南果樹部会	市直宅ネ	0463-96-5900				7月下旬から9月中旬									
		厚木のぶどう	JAあつぎ	市直宅	046-221-2273				7月上旬から9月中旬									
	すいか	浜ぶどう	JA横浜果樹部	市直宅	045-805-6612				8月上旬から9月中旬									
		三浦すいか	三浦市農業協同組合	市宅ネ	046-888-3151				6月中旬から8月中旬									
		海老名いちご	海老名市園芸協会 莓部会(JAさがみ)	市直宅	046-238-4126				12月上旬から4月上旬									
キウイフルーツ	おだわら・あしがらのキウイ	JAかながわ西湘	市直宅ネ	0465-46-6950				12月上旬から4月上旬										
	伊勢原カキ	JA湘南果樹部会	市直宅ネ	0463-96-5900				9月中旬から11月下旬										
かき	浜柿	JA横浜果樹部	市直宅	045-805-6612				10月中旬から11月下旬										
	津久井の栗	JA神奈川つくい	直	042-784-9905				9月上旬から10月中旬										
いちじく	あしがらいちじく	JAかながわ西湘	市直宅ネ	0465-46-6950				8月下旬から11月中旬										
	カーネーション	秦野のカーネーション	JAはだの	市直	0463-81-7718				10月中旬から5月下旬									
花き	パンジー	小田中のパンジー	JAセレサ川崎	市直	044-751-5911				11月上旬から12月中旬									
	スイートピー	湘南のスイートピー	JAさがみ 寒川営農経済センター	市直宅ネ	0467-75-6005				11月下旬から4月中旬									
		海老名のスイートピー	JAさがみ 海老名営農経済センター	市直	046-238-4126				12月中旬から4月下旬									
畜産品	牛肉	葉山牛	三浦半島酪農組合連合会	市直宅ネ	046-857-9656				通年									
		横濱ビーフ	神奈川県肉牛経営者協議会 事務局:(一社)神奈川県畜産会	市	045-761-4191				通年									
		やまゆり牛	やまゆり牛生産者協議会(JA全農かながわ)	市直宅ネ	046-227-0218				通年									
		足柄牛	足柄牛生産者推進協議会(JA全農かながわ)	市直宅ネ	0463-58-0977				通年									
		相州牛	相州牛推進協議会(株長崎畜産)	市直宅	0465-74-0459				通年									
		相州和牛	相州牛推進協議会(株長崎畜産)	市直宅ネ	0465-74-0459				通年									
		さがみ牛	(株)湘南ファーム	市直	0466-87-7781				通年									
		湘南和牛	JAさがみ	市	0466-48-2501				通年									
		ちがさき牛	(株)ちがさき牛齋藤牧場	市直	0467-51-0128				通年									
		生粋かながわ牛	かながわ産牛肉販売促進協議会	市	045-761-4191				通年									
	豚肉	やまゆりポーク	やまゆりポーク生産者協議会(JA全農かながわ)	市直宅ネ	0463-58-9541				通年									
		はまぼーく	JA横浜 食品循環型 はまぼーく出荷グループ	市直	045-805-6613				通年									
		かながわ夢ポーク	かながわ夢ポーク推進協議会	市直	046-238-2502				通年									
		あつぎ豚	(有)臼井農産	市直宅ネ	046-241-7462				通年									
	鶏肉	湘南ポークオリーブプレミアム	湘南ポークオリーブプレミアム協会	市宅ネ	0466-48-2826				通年									
		かながわ鶏	かながわ鶏生産組合 事務局:(一社)神奈川県畜産会	市直	045-761-4191				通年									
		鶏卵	平飼いブランド有精卵 さがみっこ	(有)井上養鶏場	市直宅ネ	042-762-0505				通年								



# かながわブランド 販売カレンダー

品目	ブランド名	団体・部署名	販売方法	TEL	販売月													
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
畜産加工品	ハム	高座豚手造りハム	(株)高座豚手造りハム	直宅ネ	0467-76-8611								通年					
	アイスクリーム	あさつゆ工房ソフトクリーム	JA湘南	直	0463-59-8304								通年					
		あさつゆ工房ジェラート	JA湘南	直	0463-59-8304								通年					
		横濱アイス工房アイスクリーム	(株)小野ファーム	市直宅ネ	045-881-3287								通年					
農産加工品	冷凍ゆで落花生	うでピー	JAはだの	直宅	0463-81-7718		8月中旬から12月頃(無くなり次第終了)											
	茶	足柄茶	(株)神奈川県農協茶業センター	市直宅ネ	0465-77-2001								通年					
	梅干	曾我の梅干	JAかながわ西湘 梅干生産部	市直宅ネ	0465-38-0131								通年					
	梅ジャム	梅の里のジャム	JAかながわ西湘 梅ジャム生産部	市直宅ネ	0465-38-0131								通年					
	梅ドリンク	梅の風	JAかながわ西湘	直宅ネ	0465-47-0030								通年					
	割り干し大根	三浦の割り干し大根	三浦市農業協同組合	市宅ネ	046-888-3151									12月下旬から2月上旬				
		三浦の浅づけたくあん	三浦市農業協同組合	市ネ	046-888-3151									11月下旬から3月上旬				
	漬物	おおやま菜漬	大山菜栽培組合 (JA湘南)	直宅	0463-95-2003									11月下旬から3月中旬				
		峠漬	峠屋-1976-(JAはだの)	直宅	0463-72-7661									通年				
		桜漬	千村若竹会加工部 (JAはだの)	直宅	0463-72-7661									通年				
	ワイン	かわさき柿ワイン 禅寺丸	柿生禅寺丸柿保存会 (JAセサ川崎)	直	044-988-1131									通年				
	こんにゃく	生芋こんにゃく 生芋つきこんにゃく	(株)渡辺特殊食品	市直	0467-51-2889									作柄状況により期間限定				
	味噌	神奈川県産味噌「津久井」	日本味噌(株)	直ネ	045-381-7651									通年				
	うどん	厚木地粉うどん	JAあつぎ	直	046-221-2273									通年				
みかん加工品	緑(あお)みかんシロップ	(有)ジョイファーム小田原	市宅ネ	0465-42-5571									通年					
	そのまんま緑(あお)みかん	(有)ジョイファーム小田原	市宅ネ	0465-42-5571									通年					
水産品	しらす	湘南しらす(生)	神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会	市直	0463-21-0146								3月中旬から12月下旬					
	タコ	佐島の地だこ(地ダコ)	横須賀市大楠漁業協同組合	市直宅	046-856-4116								通年					
	はまぐり	湘南はまぐり	藤沢市漁業協同組合	市直宅	0466-36-8220								3月~12月まで活はまぐり販売、1月2月は冷凍はまぐりでの販売					
	あさり	走水あさり	横須賀市東部漁業協同組合	市直	046-841-0680								3月中旬から10月下旬					
	アユ	相模の鮎	神奈川県内水面漁業協同組合連合会	市直宅	045-212-4016								通年					
	カマス	江の島カマス	江の島片瀬漁業協同組合	市直	0466-22-4671								通年					
	キンメダイ	三崎黒潮キンメ	みうら漁業協同組合	市	046-881-7261								通年					
	トラフグ	天然・釣物 相模のとらふぐ	相模のとらふぐ延縄漁業者グループ福会 (長井町漁業協同組合)	市	046-856-2556								11月~3月					
水産加工品	しらす加工品	湘南しらす(加工品)	神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会	市直宅	0463-21-0146								通年					
	わかめ	長井名産 塩蔵わかめ・茎わかめ	長井町漁業協同組合	直	046-856-2556								2月中旬から5月下旬					
		鎌倉特産湯がきわかめ	鎌倉漁業協同組合	市直宅	0467-22-3403								2月下旬から5月中旬					
	三浦のわかめ	神奈川県漁業協同組合連合会	市直宅ネ	045-774-1574								通年						
	海苔	かながわの海苔	神奈川県漁業協同組合連合会	市直宅ネ	045-774-1574								通年					
	ひじき	三浦のひじき	神奈川県漁業協同組合連合会	市直宅ネ	045-774-1574								通年					
	アカモク	鎌倉あかもく	鎌倉漁業協同組合	市直宅	0467-22-3403								2月中旬から5月下旬					

● 主な販売方法 ● 市 市場出荷・契約販売 直 系列直売所・生産者販売 宅 宅配 ネ ネット販売







# かながわブランドデータ

野  
菜

豆

米

果  
実

花  
き

畜  
産  
品

畜  
産  
加  
工  
品

農  
産  
加  
工  
品

水  
産  
品

水  
産  
加  
工  
品

農林水産物や加工品を 125 品 “かながわブランド” として登録しています。(令和3年12月現在)



太陽をモチーフにした“かながわブランド”のマーク。海、山、大地の恵み、そして生産者の愛情がたっぷり注がれて生産されたことを意味しています。かながわブランドを積極的に取り扱う販売店や飲食店を **かながわブランドサポート店** として登録しています。ぜひ、かながわブランドを応援する店を訪ねて味わってください。きっと、生産者の思いが伝わってくるでしょう。

※掲載されている各種データは、令和3年12月現在のものです。

## 三浦のだいこん

品目 野菜  
だいこん

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



### セールスポイント

三浦はだいこんの産地として全国的に有名で、甘くてち密な肉質は冬の食卓に欠かすことが出来ない存在です。主流の「青首ダイコン」以外にも、希少な「三浦ダイコン」や「レディーサラダ」などバリエーションも豊かです。

産地 三浦市

生産量 38,287t

販売時期 11月下旬から3月下旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 横須賀のだいこん

品目 野菜  
だいこん

JAよこすか葉山

TEL 046-857-9656



### セールスポイント

海に囲まれた三浦半島北部にある横須賀は、冬でも温暖な気候で、品質の良い「青首大根」や「春大根」が生産できます。国の指定産地であり、全国規模の産地となっています。

産地 横須賀市

生産量 1,000t

販売時期 11月下旬から3月下旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## さがみのかぶ

品目 野菜  
かぶ

JAさがみ 茅ヶ崎営農経済センター TEL 0467-51-2311



### セールスポイント

白く光沢があり、肉質はち密で、甘みに富みます。丸みのある豊円球です。茅ヶ崎では、主に白涼(はくりょう)こかぶを栽培しています。

産地 茅ヶ崎市

生産量 66t

販売時期 9月下旬から6月上旬



登録団体(直売所)HP

## さがみはらのやまといも

品目 野菜  
やまといも

愛称「さがみ長寿いも」  
JA相模原市

TEL 042-762-4336



### セールスポイント

昭和30年代前半から生産が始まった相模原を代表する農産物。棒状のもの、イチョウ型のようなものなど形はさまざまですが、粘りが強く、デンプンを分解するジアスターゼ(消化酵素のひとつ)を含んでいます。

産地 相模原市

生産量 250t

販売時期 11月中旬から12月下旬



登録団体(直売所)HP

## しょうなんさといも

品目 野菜  
さといも

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

平塚市岡崎地区特産のさといもは、稲作の転作作物として、水田で栽培されます。水路を使った灌水により、実に水分が良く行き渡り高品質です。「ねっとり」とした食感が市場から高い評価を得ています。

産地 平塚市  
生産量 120t  
販売時期 10月中旬から2月下旬



登録団体(直売所)HP

## 開成弥一芋

品目 野菜  
さといも

開成弥一芋研究会(JAかながわ西湘)

TEL 0465-83-5165



## セールスポイント

開成町由来の里芋で、粘土質の土と酒匂川の清流に生まれ、肉質はとて甘くねっとりとした食感が特徴です。一度栽培が衰退しましたが、平成23年から、生産者有志を中心とした研究会が、関係機関と連携し生産拡大に取り組み、復活を遂げました。

産地 開成町  
生産量 18t  
販売時期 9月下旬から1月上旬



ECサイトURL

## しょうなん小松菜

品目 野菜  
こまつな

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

平塚市内では、豊田・城島・金目地区で盛んに栽培しています。露地栽培とハウス栽培で年間を通じて出荷されており、昔から続く束出荷により、ボリュームのある荷姿が特徴。減化学肥料・減農薬に加え、環境にも人にも優しい、安全な小松菜づくりに努めています。平塚市の特産品にも選ばれています。

産地 平塚市  
生産量 112t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 菅ののらぼう菜

品目 野菜  
のらぼう菜

菅のらぼう保存会(JAセレサ川崎)

TEL 044-944-3101



## セールスポイント

野に生えている(野良ばえ)から由来して「のらぼう菜(野良坊菜)」となったといわれています。アブラナ科の野菜として知られ、栽培・収穫時期が冬季のため、病害虫被害が少なく農業に頼らずに栽培ができます。

産地 川崎市  
生産量 11t  
販売時期 2月下旬から4月下旬



登録団体(直売所)HP

## 横浜キャベツ

品目 野菜  
キャベツ

JA 横浜 共販キャベツ部会

TEL 045-805-6613



## セールスポイント

横浜市のキャベツ出荷量は年間約5,000トン。全国の中でもキャベツ出荷量の多い地域です。神奈川・保土ヶ谷・泉区を中心に、5～6月に「春キャベツ」、10～11月に「秋冬キャベツ」が出荷されています。

産地 横浜市  
生産量 5,000t  
販売時期 4月中旬から6月、  
10月中旬から11月



登録団体(直売所)HP

## 三浦キャベツ

品目 野菜  
キャベツ

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



## セールスポイント

三浦のキャベツの最大の特徴はやわらかさです。冬キャベツと春キャベツの中間的性質を持つ「早春キャベツ」、とてもやわらかく甘い「春キャベツ」はシーズン通してサラダとしてお召し上がり頂けます。

産地 三浦市  
生産量 34,006t  
販売時期 12月上旬から5月下旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP



## 横須賀キャベツ

品目 野菜  
キャベツ

JAよこすか葉山

TEL 046-857-9656



### セールスポイント

古くは明治時代から栽培され、昭和40年代からは「早春キャベツ」として販売されている歴史ある野菜です。非常にやわらかく、甘みのある口あたりが特徴です。3月から4月にかけては、「春キャベツ」として全国的に価値ある一品として知られています。

産地 横須賀市

生産量 9,780t

販売時期 12月上旬から5月下旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## かわさきのほうれん草

品目 野菜  
ほうれん草

JAセレサ川崎

TEL 044-877-2197



### セールスポイント

土作り・肥料にこだわり、農薬使用を低減するため被覆栽培技術・抵抗性品種・台木利用技術を使用しています。生産者による直売や大型農産物直売所セレスアモスでも購入できるので、みずみずしい新鮮なものを味わえます。

産地 川崎市

生産量 29t

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## かわさきのブロッコリー

品目 野菜  
ブロッコリー

JAセレサ川崎

TEL 044-877-2197



### セールスポイント

土作り・肥料にこだわり、農薬使用を低減するため被覆栽培技術・フェロモン剤利用技術を使用しています。市内有数の産地である川崎市高津区久末地区・宮前区のほか、全域で生産しています。

産地 川崎市

生産量 50t

販売時期 9月から7月



登録団体(直売所)HP

## しょうなんブロッコリー

品目 野菜  
ブロッコリー

JA湘南

TEL 0463-58-7799



### セールスポイント

鮮やかな緑色とボリュームのある食感が特徴です。JA湘南管内では、土沢地区、大磯地区で盛んに栽培しています。栽培暦の導入により、出荷時期に合わせた品種選定・統一を行い、より高品質なブロッコリーの提供に努めています。

産地 平塚市、大磯町

生産量 51t

販売時期 10月下旬から2月中旬



登録団体(直売所)HP

## さがみのレタス

品目 野菜  
レタス

JAさがみ

TEL 0466-48-2501



### セールスポイント

内部を保護するために外葉を1~2枚つけた無包装の出荷にも取組んでいます。鮮度の高い良いレタスを消費者の皆様にお届けするため、朝採り出荷したものを当日販売する流通も行っていきます。

産地 藤沢市

生産量 100t

販売時期 3月中旬から6月下旬、  
10月中旬から12月中旬



登録団体(直売所)HP

## よこはま羽沢レタス

品目 野菜  
レタス

羽沢レタス出荷組合(JA横浜)

TEL 045-383-2406



### セールスポイント

有機質堆肥の利用と生産記録の記帳徹底により育てた、葉がふっくらと巻いた適度な重さがあるレタスです。新鮮でシャキシャキとした歯ごたえと甘さを消費者に味わってもらうため、早朝に収穫し、保冷して出荷しています。生野菜サラダとしてだけでなく、茹でて炒めても、鮮やかな黄緑色の葉色が他の具材を引き立てます。

産地 横浜市

生産量 137t

販売時期 3月中旬から5月中旬

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

## 湘南土ねぎ

品目 野菜  
ねぎ

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

JA湘南管内のネギは、明治30年代から生産が始まったとされ、歴史の古い野菜です。鮮度を保つために、薄皮をむかずに土がついた状態で袋詰めし、出荷しているため、日持ちが良く、軟白部が長くやわらかいと消費者から評判です。平塚市内では特に、土沢地区で栽培が盛んです。

産地 平塚市、大磯町、二宮町  
生産量 190t  
販売時期 11月下旬から2月下旬



登録団体(直売所)HP

## かわさき湘南レッド

品目 野菜  
たまねぎ(湘南レッド)

橘湘南レッド出荷組合(JAセレサ川崎) TEL 044-766-2228



## セールスポイント

辛味を抑え甘みをもったシャキッとした食感の湘南レッドは、昭和36年頃から川崎の中央に位置する「橘地区」で生産され大変好評です。当初から出荷組合を組織し、現在JAセレサ川崎で唯一共同出荷を行っています。

産地 川崎市  
生産量 13t  
販売時期 6月上旬から7月中旬



登録団体(直売所)HP

## 小田原の湘南レッド

品目 野菜  
たまねぎ(湘南レッド)

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



## セールスポイント

普通の黄たまねぎに比べ、辛味や刺激臭が少なく、甘味が強いのが特徴です。シャキシャキした食感が歯切れよく、水分に富んでいるため、生で食べるのに適しています。鮮やかな紫紅色の状態にして出荷するには、天日干しで自然乾燥し、表面の皮をむくなど、大変な手間がかかります。

産地 小田原市  
生産量 約5t  
販売時期 6月上旬から7月中旬



登録団体(直売所)HP

## 小田原たまねぎ

品目 野菜  
たまねぎ

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



## セールスポイント

小田原地域が県内の約20%の生産量を誇っており、そのなかでも下中地区では、近所の畜産農家の堆肥をふんだんに投入し、堆肥を利用した有機質をたっぷりを含んだ畑から収穫しているため、辛味が少なく柔らかいのが特徴です。

産地 小田原市  
生産量 約600t  
販売時期 4月下旬から7月中旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 大磯湘南レッド

品目 野菜  
たまねぎ(湘南レッド)

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

水分たっぷりのみずみずしさと、シャキシャキした食感が楽しめる生食用赤玉ねぎ「湘南レッド」です。二宮町にあった園芸試験場で1961年に命名・発表された神奈川県育成品種で、赤玉ねぎの先駆け的な存在です。管内では、大磯町で最も栽培されており、大磯町を代表する農産物の1つになっています。

産地 大磯町  
生産量 9t  
販売時期 6月上旬から7月中旬



登録団体(直売所)HP

## しょうなんキュウリ

品目 野菜  
きゅうり

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

JA湘南管内は県内トップクラスの生産量を誇り、ハウス栽培によって、年間を通じて生産しています。定期的に出荷品質検査を行い、出荷品質の維持向上に努めています。

産地 平塚市、大磯町、伊勢原市  
生産量 1,130t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP



## 三浦かぼちゃ

品目 野菜  
かぼちゃ

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



### セールスポイント

通常35日程度で収穫できるかぼちゃを、三浦ではさらに10～15日かけて畑で十分に完熟させて出荷しています。ホクホク感がありとても甘く、カロチンの含有量が高いことが「三浦こだわりカボチャ」の特徴です。

産地 三浦市

生産量 1,476t

販売時期 6月中旬から8月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 横須賀こだわりかぼちゃ

品目 野菜  
かぼちゃ

JAよこすか葉山

TEL 046-857-9656



### セールスポイント

特別にブレンドした有機質肥料(ぼかし堆肥)を使用して栽培します。通常35日で収穫するところ、さらに10～15日かけて熟成させ、出荷時期を確認するために畑で試し切りをして、完熟具合を調べます。畑でじっくり熟すのを待ってから収穫しますので、ホクホク感と甘味があり、とても高い評価を得ています。

産地 横須賀市

生産量 875t

販売時期 6月中旬から8月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## しょうなんのナス

品目 野菜  
ナス

JA湘南

TEL 0463-58-7799



### セールスポイント

夏から初秋にかけて旬を迎えるナスです。外見の綺麗なナスに仕上がるよう、畑のまわりに栽培した植物(ソルゴー)で風よけし、実が傷つくのを防いでいます。天敵温存植物でもあるソルゴーは、ナスの害虫の天敵を定着・増殖してくれるため、農薬を抑えた安全・安心なナスの生産を可能にしています。

産地 平塚市

生産量 35t

販売時期 6月中旬から10月下旬



登録団体(直売所)HP

## あしがらナス

品目 野菜  
ナス

中井町野菜直販組合(JAかながわ西湘) TEL 0465-81-2776



### セールスポイント

有機肥料で栽培したナスは鮮度保持の点からも優れており、また、朝採れの新鮮なナスの味は格別です。

産地 中井町、大井町

生産量 70t

販売時期 6月中旬から11月中旬



登録団体(直売所)HP

## よこすか水なす

品目 野菜  
なす

JAよこすか葉山

TEL 046-857-9656



### セールスポイント

生で食べてもおいしい「水なす」の一種で、品種は神奈川県と民間企業が共同開発した「サラダ紫」です。果皮、果肉がやわらかでジューシーです。味は、ほのかな甘みがあります。形はやや小ぶりな巾着型で、手に取るとずっしりとした重量感があります。

産地 横須賀市、葉山町

生産量 10t

販売時期 7月上旬から10月中旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 茅ヶ崎のトルコナス

品目 野菜  
なす

さがみ MT 茅ヶ崎  
(JAさがみ茅ヶ崎管農経済センター)

TEL 0467-51-2311



### セールスポイント

「茅ヶ崎のトルコナス」は、ツヤツヤとした白く柔らかい皮と、果実が大きく、えぐみが少なく、甘みがあり、もっちりトロツとした食感が特徴です。果実は、日照不足で変色し、風で傷つきやすいので、小まめに摘葉や剪定を行うなど、柔らかく傷が付きやすい皮を白く美しく保つよう丹精こめて栽培しています。油との相性が抜群で、オリーブオイルでイタリアン、ごま油で中華、天ぷらで和食と、料理のバリエーションが豊富です。

産地 茅ヶ崎市

生産量 14t

販売時期 6月下旬から10月上旬



登録団体(直売所)HP

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

## しょうなんトマト

品目 野菜  
トマト

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

県と協定を結び、減化学肥料・減農薬に努めたトマトづくりをしています。また、一部の農家が導入しているステビア栽培は、ステビア(天然甘味料)を肥料として使用する栽培方法で、味が濃く、日持ちの良いトマトを生産しています。

産地 平塚市、大磯町  
生産量 150t  
販売時期 3月上旬から6月下旬



登録団体(直売所)HP

## さがみのトマト

品目 野菜  
トマト

JAさがみ

TEL 0466-48-2811



## セールスポイント

完熟系の品種を使い、農薬などの使用を減らした環境保全型農業を実践しています。県内農協で唯一の共同選果場で、品質の高いトマトを選別し出荷しています。熟してから収穫するため、甘みと酸味のバランスが良いトマトです。

産地 藤沢市、茅ヶ崎市  
生産量 1,265t  
販売時期 2月から7月



登録団体(直売所)HP

## 三浦はねっ娘会の枝豆

品目 野菜  
えだまめ

三浦はねっ娘会

TEL 046-848-0202



## セールスポイント

三浦半島の肥沃な大地と強い海風で育った「はねっ娘会の枝豆」は、鮮度にこだわり収穫から一貫した低温管理で消費者に届ける仕組みをとっています。茶豆由来の白毛豆で、茹でると香りと甘みが強く、濃厚な味が特徴です。

産地 三浦市、横須賀市  
生産量 367t  
販売時期 5月下旬から7月下旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 厚木トマト

品目 野菜  
トマト

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



## セールスポイント

生産地と消費地をあわせ持つ厚木で育ったトマトは、完熟で収穫し鮮度の高いうちに店頭に並びます。ほどよい酸味と強い甘味が特徴で、しっかりとした味わいの厚木トマトをぜひお試しください。

産地 厚木市  
生産量 340t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## しょうなんえだまめ

品目 野菜  
えだまめ

JA湘南

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

平塚市の城島地区で盛んに栽培され、県内トップクラスの生産量を誇ります。一般的な枝豆と、茶豆風味、茶豆と大きく分けて3つの種類を生産しているため、好みに合わせて味の選択が可能です。また、栽培品種を統一し、品質を安定させ共販出荷しています。

産地 平塚市  
生産量 19t  
販売時期 6月上旬から7月下旬



登録団体(直売所)HP

## 三浦とうがん

品目 野菜  
とうがん

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



## セールスポイント

低カロリーでヘルシーな野菜です。利尿の効果が高く、古くから肝臓病の食事に用いられてきました。あっさりとした味わいに清涼感があるため、生食としても親しまれています。

産地 三浦市  
生産量 1,056t  
販売時期 7月上旬から9月下旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP



さいそく 菜速あやせコーン | 品目 野菜 | とうもろこし

綾瀬市トウモロコシ部会 (JAさがみ) TEL 0467-79-0003



セールスポイント

トウモロコシが夜間に糖分や水分を蓄える性質を利用して、甘さを最大限味わってもらべく、夜明け前に収穫してその日のうちに店頭と並ぶよう最速で消費者のもとに届けています。さらに、環境にやさしい資材を積極的に使用し、計画的な栽培と統一規格による出荷基準を設けています。

産地 綾瀬市  
生産量 82t  
販売時期 6月中旬から7月下旬

大磯マコモ

品目 野菜 | マコモタケ

大磯マコモ研究会 TEL 090-5327-2287



セールスポイント

マコモタケはイネ科の植物で高さは2メートルほどになり、膨らんだ根元の白い茎の部分を食べます。2013年から耕作放棄地の活用を目的に栽培に取り組み、大磯の土地にあう品種や栽培方法の検討を重ね、農薬を使わずに栽培する方法を確立しました。マコモタケは、淡白でほのかな甘みと、シャキシャキとした食感です。油との相性がとくによく、和洋中いずれの料理にもあいます。

産地 大磯町  
生産量 20,000本  
販売時期 9月下旬から11月上旬

幻の平塚クリマサリ | 品目 野菜 | さつまいも

JA湘南甘藷部会 TEL 0463-58-7799



セールスポイント

「幻の平塚クリマサリ」は、ホクホクとした食感と、上品な甘さが「栗」にも勝る美味しさがあるといわれ、また、油の吸収が少ないためお菓子づくりに適しています。昔から栽培されてきた地域特産物のクリマサリに注目し、安定して品質の高いサツマイモを生産するため、良質な苗の確保や栽培技術の向上・継承に取り組んでいます。合わせて加工品の販売などを行っています。

産地 平塚市  
生産量 12.2t  
販売時期 9月上旬から10月中旬



登録団体(直売所)HP

三浦はねっ娘会の七草 | 品目 野菜 | 七草

三浦はねっ娘会 TEL 046-848-0202



セールスポイント

三浦半島の肥沃な大地と強い海風で育った「三浦はねっ娘会の七草」は、鮮度にこだわり収穫から一貫した低温管理で消費者に届ける仕組みをとっています。七草は変色すると見た目が悪く商品価値がなくなってしまうため、出荷時期に合わせて、葉の色やひとつひとつの形や大きさにも心を配っています。

産地 三浦市、横須賀市  
生産量 258t  
販売時期 12月下旬から1月上旬



登録団体(直売所)HP

横浜瀬谷うど

品目 野菜 | うど

横浜瀬谷うど出荷組合 TEL 045-805-6612



セールスポイント

主にビニールハウスの中に遮光資材で覆ったトンネルを作り、温度や湿度をできるだけ一定に保つ栽培方法により、表皮が白く、一定の長さがあるのが特徴です。皮が柔らかくて、香りが高く、シャキシャキとしたみずみずしい食感を持っています。苦みやくせが少ないため、生でもおいしく食べられ、さまざまな料理にも活用できます。

産地 横浜市  
生産量 1,330kg  
販売時期 3月中旬から5月中旬



登録団体(直売所)HP

津久井在来大豆(湘南産) | 品目 豆 | だいず

真田大豆組合 (JA湘南) TEL 0463-58-7799



セールスポイント

大粒で甘みのある大豆です。味噌・納豆などを製造する県内加工業者や、市内の製餡所などへ出荷しています。農産物直売所では、津久井在来大豆を原料とした「津久井納豆」「プレミアムきなこ」も販売しています。

産地 平塚市  
生産量 0.5t  
販売時期 12月下旬から2月上旬

野菜  
豆  
米  
果実  
花き  
畜産品  
畜産加工品  
農産加工品  
水産品  
水産加工品

## 津久井在来大豆(さがみ産)

品目 豆  
だいず

JAさがみ 藤沢南宮農経済センター TEL 0466-44-1856



## セールスポイント

津久井地域に古くから栽培されていた品種で、成分は、全糖の含量が高く、甘味があり加工や生食でも良好です。味噌の色と味、豆腐、納豆の味など加工特性に優れています。

産地 藤沢市  
生産量 3.8t  
販売時期 11月下旬から7月下旬



登録団体(直売所)HP

## 津久井在来大豆(厚木産・清川産)

品目 豆  
だいず

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



## セールスポイント

昔から津久井地域に伝わる、甘みがあっておいしい大豆が「津久井在来大豆」です。生産できる量が少なく、今では「幻の大豆」と言われています。JAあつぎファーマーズマーケット夢未市にて販売しています。

産地 厚木市、清川村  
生産量 4.9t  
販売時期 12月下旬から2月上旬



登録団体(直売所)HP

## 津久井在来大豆(秦野産)

品目 豆  
だいず

JAはだの

TEL 0463-81-7718



## セールスポイント

神奈川県で昔から栽培されている津久井在来大豆です。大粒で、味が濃いので、味噌にしても、きな粉にしても、納豆にしてもそのおいしさは定評があります。県内JA直売所や加工業者等で販売しています。

産地 秦野市  
生産量 5t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 津久井在来大豆(津久井産)

品目 豆  
だいず

JA神奈川つくい

TEL 042-784-9905



## セールスポイント

津久井在来大豆は、相模原市の旧津久井郡で栽培されてきた、昔ながらのおいしい大豆です。生産量は決して多くはなく幻の大豆と呼ばれています。豆の甘さを活かした加工品の販売量や種類が徐々に増えてきました。

産地 相模原市  
生産量 12t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 湘南そだち米

品目 米

湘南そだち米育成会(JA湘南)

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

毎年種子を更新することで品種特性を維持し、温湯種子消毒を導入することにより減化学合成農薬栽培に努めることで消費者に信頼される安全・安心なお米を目指しています。

産地 平塚市、大磯町、二宮町  
生産量 913t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## あつぎせせらぎ米

品目 米

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



## セールスポイント

相模川、中津川、小鮎川など大小多くの河川に加えて、県内最大の用水である相模川左岸用水、中津川から取水する昭和用水があり、豊富な水資源に恵まれた厚木で育ったお米です。

産地 厚木市  
生産量 225t  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP



## 湘南の輝き

品目 果実  
ハウスみかん

JA湘南大磯柑橘選果場

TEL 0463-73-1366



### セールスポイント

糖度12%以上酸度1%以下の高糖度を誇るハウスみかんです。温室で栽培するので、露地栽培のものに比べて3カ月以上早く収穫でき、7月中下旬に最盛期を迎えます。化粧箱に入れられ、お中元など贈答品としても人気です。

産地 大磯町、二宮町

生産量 25t

販売時期 6月下旬から9月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 秦野ハウスみかん

品目 果実  
ハウスみかん

JAはだの

TEL 0463-81-7718



### セールスポイント

秦野でのハウスみかんは栽培開始から29年が経過しました。市内の学校給食でも大人気です。土のメンテナンス、温度調整や剪定(せんてい)、水の管理などにも注意を払い、味わい深く、こくのあるみかんづくりに励んでいます。

産地 秦野市

生産量 20t

販売時期 7月上旬から10月中旬



登録団体(直売所)HP

## おだわら・ゆがわらのハウスみかん

品目 果実  
ハウスみかん

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



### セールスポイント

宮川早生という早生品種が主に栽培されています。温室内で水分管理ができることからとても甘く、柑橘類が無くなる夏に味わえます。

産地 小田原市、湯河原町、真鶴町

生産量 約60t

販売時期 8月中旬から10月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 湘南のかほり

品目 果実  
みかん

JA湘南大磯柑橘選果場

TEL 0463-73-1366



### セールスポイント

樹の水分吸収を抑える栽培方法で、糖度12%以上の高糖度を実現したみかんです。出荷直前まで樹にならせ、完熟に近い状態で収穫します。樹熟をアピールするため葉を1~2枚程残し、1果ずつピンク色紙に包んで、新鮮さと高級感を演出。

産地 平塚市、二宮町

生産量 6t

販売時期 11月下旬から12月中旬、  
1月下旬から2月中旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## おだわら・あしがらのみかん

品目 果実  
みかん

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



### セールスポイント

温暖な西湘地域では古くからみかんの栽培が盛んです。現在は「大津四号」や「青島」などの品種を中心に市場へ出荷されていて、太陽の恵みを受けたみずみずしい甘さが好評です。

産地 南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、  
開成町、小田原市、湯河原町、真鶴町

生産量 約1,000t

販売時期 11月中旬から3月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 湘南ゴールド(西湘産)

品目 果実  
湘南ゴールド

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



### セールスポイント

黄金柑に今村温州を交配して神奈川県で生まれたオリジナル品種です。皮のむきにくい小粒の黄金柑を改良し、やや大きく食べやすい果実になりました。

産地 小田原市、南足柄市、湯河原町、  
真鶴町、松田町、山北町、中井町

生産量 約120t

販売時期 3月中旬から4月中旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

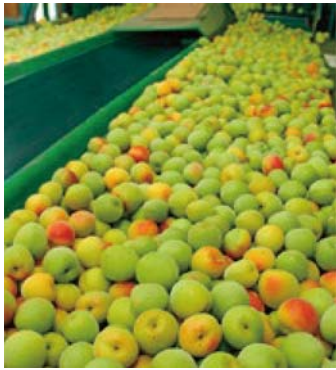
野  
菜  
豆  
米  
果  
実  
花  
き  
畜  
産  
品  
畜  
産  
加  
工  
品  
農  
産  
加  
工  
品  
水  
産  
品  
水  
産  
加  
工  
品

## おだわら・あしがらの梅

品目 果実  
梅

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



## セールスポイント

東海道の宿場町として栄えた小田原は、往来する旅人の保存食としての梅干の機能が見直され需要が増加したことにより、梅の栽培と梅干の増産が図られたようです。現在では、小田原菅我梅林を中心に栽培されています。

産地 南足柄市、中井町、大井町、松田町、  
山北町、小田原市  
生産量 約400t  
販売時期 5月下旬から6月下旬



登録団体(直売所)HP

## 伊勢原ナシ

品目 果実  
なし

JA湘南果樹部会

TEL 0463-96-5900



## セールスポイント

酸味は少なく糖度が高い幸水や、ほどよく酸味もある濃厚な味が特徴の豊水をメインに各種幅広く取り扱っております。フルーツの郷いせはらで丁寧に管理されている、果汁と甘味たっぷりの梨を堪能してください。

産地 伊勢原市  
生産量 233t  
販売時期 7月下旬から9月中旬



登録団体(直売所)HP

## 湘南梨(平塚産)

品目 果実  
なし

JA湘南果樹部会

TEL 0463-58-7799



## セールスポイント

品種は幸水・豊水が中心です。完熟たい肥やもみ殻、米ぬか、魚粉等有機質肥料を使用して土づくりにこだわり、農薬の使用を減らした栽培にも積極的に取り組んでいます。完熟した状態で朝採りし、新鮮で甘いのが特徴です。

産地 平塚市  
生産量 32t  
販売時期 7月下旬から9月中旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 多摩川梨

品目 果実  
なし

JAセレサ川崎

TEL 044-877-2114



## セールスポイント

明治以来、川崎市の多摩川沿いで代々受け継がれた技術を生かし、ひとつひとつ丹念に作りあげています。品種は幸水・豊水が中心で、長十郎は川崎大師が発祥の地です。大玉が多く質の高さが評判で、贈答用としても喜ばれています。

産地 川崎市  
生産量 361t  
販売時期 8月上旬から10月中旬



登録団体(直売所)HP

## あつぎの梨

品目 果実  
なし

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



## セールスポイント

生産地と消費地が近いことから、鮮度の高い梨を消費者へお届けしています。また安全を優先し、フェロモン剤や防蛾灯を使用した環境保全型農業にも取り組んでいます。独自の肥料を使用し味にこだわりながら、高品質果実の提供を行っています。

産地 厚木市  
生産量 250t  
販売時期 7月下旬から9月中旬



登録団体(直売所)HP

## 浜なし®

品目 果実  
なし

JA横浜果樹部

TEL 045-805-6612



## セールスポイント

「浜なし®」は、生産者の徹底した品質管理により、樹上で完熟させ、食べ頃の果実を収穫してすぐに出荷しています。大玉で糖度が高く、シャリシャリした歯ざわりと甘く爽やかな食感が特徴です。

産地 横浜市  
生産量 1,100t  
販売時期 8月中旬から9月下旬



登録団体(直売所)HP



## 湘南梨(さがみ)

品目 果実  
なし

湘南梨組合連合会

TEL 0467-79-0003



### セールスポイント

湘南梨組合連合会では、栽培講習会や園地巡回等を行い、生産基準による高品質生産に取り組んでいます。品種は、「幸水(こうすい)」や「豊水(ほうすい)」のほか、消費者の多様な嗜好にあわせて早生系から晩生系まで色々な品種が栽培されています。樹上で完熟させてから収穫し、すぐに出荷販売することから、シャキッとした食感と爽やかな風味と甘さが特徴です。



登録団体(直売所)HP

産地 寒川町、大和市、綾瀬市、海老名市

生産量 213t

販売時期 7月下旬から9月下旬

## 伊勢原ブドウ

品目 果実  
ぶどう

JA湘南果樹部会

TEL 0463-96-5900



### セールスポイント

JA湘南果樹部会では、「ぶどうの王様」とも広く賞賛されている巨峰をメインに各種幅広く取り扱っております。フルーツの郷いせはらで丁寧に管理されている、果汁と甘味たっぷりのぶどうを堪能してください。



登録団体(直売所)HP

産地 伊勢原市

生産量 92t

販売時期 7月下旬から9月中旬

## 厚木のぶどう

品目 果実  
ぶどう

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



### セールスポイント

生産地と消費地が近いことから、できるだけ樹上での色づきにこだわり、また鮮度の高いぶどうを消費者へお届けしています。新しい技術導入による労力軽減を追求しながら、高品質ぶどうの提供をしています。



登録団体(直売所)HP

産地 厚木市

生産量 32t

販売時期 7月上旬から9月中旬

## 浜ぶどう

品目 果実  
ぶどう

JA横浜果樹部

TEL 045-805-6612



### セールスポイント

生産者は、栽培技術向上のための各種講習会、巡回検討会、品評会等に参加するとともに、栽培方法などを記録した生産履歴の販売前チェックなどを行い、安全・安心なぶどうの生産・販売に努めています。樹上でぎりぎりまで完熟、着色させ、もぎたての新鮮さとボリューム感のあるぶどうを消費者に提供しています。



登録団体(直売所)HP

産地 横浜市

生産量 146t

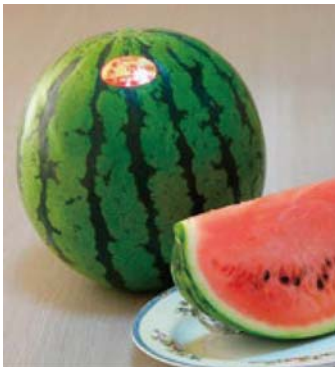
販売時期 8月上旬から9月中旬

## 三浦すいか

品目 果実  
すいか

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



### セールスポイント

三浦すいかと言えば一度は耳にしたことがある方が多いのではないのでしょうか。明治中期から栽培していたという記録が残っており、その歴史は古くからあります。



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP



産地 三浦市

生産量 2,718t

販売時期 6月中旬から8月中旬

## 海老名いちご

品目 果実  
いちご

海老名市園芸協会 苺部会(JAさがみ) TEL 046-238-4126



### セールスポイント

消費地に近い強みを活かし、「完熟」して出荷するので、果実全体の甘さ、甘い香りの強さが特徴です。加えて、環境にやさしい土づくりや天敵利用を中心とした減農薬の栽培を行っています。



登録団体(直売所)HP

産地 海老名市

生産量 1,500t

販売時期 12月上旬から4月上旬

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

## おだわら・あしがらのキウイ

品目 **果実**  
キウイフルーツ

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



### セールスポイント

「ハイワード」という品種が栽培されています。11月に収穫されたキウイはすべて低温貯蔵庫に保管し、品質管理を行いながら年末～4月にかけて出荷されます。ビタミンCの含有量が多く、人気の果実です。

産地 南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、小田原市、湯河原町

生産量 約500t

販売時期 12月上旬から4月上旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 浜柿

品目 **果実**  
かき

JA横浜果樹部

TEL 045-805-6612



### セールスポイント

浜柿は、「富有」や「次郎」といった従来品種に加え、「太秋」などの新品種を積極的に導入しています。厳しい生産基準に基づき、安全安心な減農薬栽培をしています。収穫は、樹で熟させ一番味の良い時期に行うため、甘みの強さと大玉が特徴です。

産地 横浜市

生産量 約240t

販売時期 10月中旬から11月下旬



登録団体(直売所)HP

## あしがらいちじく

品目 **果実**  
いちじく

JAかながわ西湘

TEL 0465-46-6950



### セールスポイント

完熟一步手前の早もぎの予冷品が主流となっていますが、消費地に恵まれた西湘地域では朝採り完熟収穫が行われています。集荷されたいちじくは、低温貯蔵庫に一時保管し果実温度を下げてからその日のうちに出荷されます。

産地 南足柄市、大井町、開成町

生産量 約25t

販売時期 8月下旬から11月中旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 伊勢原カキ

品目 **果実**  
かき

JA湘南果樹部会

TEL 0463-96-5900



### セールスポイント

甘みが強く、肉厚、果肉が柔らかい富有柿や、果肉が梨のようにさくさくとして軟らかく、果汁が大変多いのが特徴の太秋柿をメインに各種幅広く取り扱っております。果汁と甘味たっぷりの柿を堪能してください。

産地 伊勢原市

生産量 225t

販売時期 9月中旬から11月下旬



登録団体(直売所)HP

## 津久井の栗

品目 **果実**  
くり

JA神奈川つくい

TEL 042-784-9905



### セールスポイント

「津久井の栗」は、大粒で色つやが良いものが栽培されています。津久井地域は山間部に位置しており、昼夜の気温差が大きいことから、大粒で甘いものが生産されています。秋の味覚として多くの人に親しまれています。

産地 相模原市(旧相模湖町、藤野町)

生産量 1.1t

販売時期 9月上旬から10月中旬



登録団体(直売所)HP

## 秦野のカーネーション

品目 **花き**  
カーネーション

JAはだの

TEL 0463-81-7718



### セールスポイント

秦野伝統の作物で、昭和初期から栽培が始まりました。秦野市内では100品種近くが栽培され、市場出荷の他に、直売所などで販売されています。とても花持ちが良いので、日頃から花束やフラワーアレンジメントが好評を得ています。

産地 秦野市

生産量 86万本

販売時期 10月中旬から5月下旬



## 小田中のパンジー

品目 **花き**  
パンジー

JAセレサ川崎

TEL 044-751-5911



### セールスポイント

昭和30年ころから生産が始まり、地掘りのパンジーとして受け継がれています。また、権威ある農林水産大臣賞をはじめ多くの賞を受賞しています。

産地 川崎市

生産量 28万株

販売時期 11月上旬から12月中旬



登録団体(直売所)HP

## 湘南のスイートピー

品目 **花き**  
スイートピー

JAさがみ 寒川営農経済センター

TEL 0467-75-6005



### セールスポイント

寒川、海老名、茅ヶ崎は、冬にも晴天に恵まれる温暖な気候と相模川に育まれた肥沃な土壌がスイートピーの生産に適していたため、昭和初期からスイートピーの生産が盛んで「スイートピー発祥の地」と呼ばれており、全国的にみても生産量は多い方に属しています。また、「かながわ名産100選」にも選ばれています。

産地 寒川町

生産量 138万本

販売時期 11月下旬から4月中旬



ECサイトURL

## 海老名のスイートピー

品目 **花き**  
スイートピー

JAさがみ 海老名営農経済センター TEL 046-238-4126



### セールスポイント

相模川流域の地力に富んだ土壌と、冬場の日照時間が長く、スイートピー生産に適した地域で育てられています。品質の良さには定評があり、花持ちが良いことが特徴です。ピンク、白、紫などカラフルな品種と新鮮さが自慢です。

産地 海老名市

生産量 75万本

販売時期 12月中旬から4月下旬



登録団体(直売所)HP

## 葉山牛

品目 **畜産品**  
牛肉

三浦半島酪農組合連合会

TEL 046-857-9656



### セールスポイント

葉山牛は12カ月以上肥育されています。肉牛の種類は、黒毛和牛の未經産雌牛並びに去勢牛です。おからやビール粕、穀類等を発酵させたものを中心に、米を添加し自家配合した飼料で育てており、霜降り肉は甘味があり美味しいと高い評価を得ています。

産地 横須賀市、三浦市、葉山町

生産量 200頭

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 横濱ビーフ

品目 **畜産品**  
牛肉

神奈川県肉牛経営者協議会  
事務局:(一社)神奈川県畜産会

TEL 045-761-4191



### セールスポイント

横濱ビーフは統一配合「横濱ビーフA」におから等を加えた独自の餌を食べさせています。上質な脂の味わいを均一に保った牛肉を皆さまにお届けしています。

産地 横浜市、大和市、綾瀬市、清川村、平塚市、藤沢市、伊勢原市

生産量 450頭

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## やまゆり牛

品目 **畜産品**  
牛肉

やまゆり牛生産者協議会(JA全農かながわ) TEL 046-227-0218



### セールスポイント

黒毛和種(父)とホルスタイン種(母)から生まれた交雑種です。神奈川県下の指定生産農場で1年以上飼育されています。JAの肥育専用配合飼料で育てられ、(株)神奈川食肉センターでと畜・加工処理されています。

産地 横浜市、藤沢市、茅ヶ崎市、綾瀬市、平塚市、伊勢原市

生産量 469頭

販売時期 通年



ECサイトURL



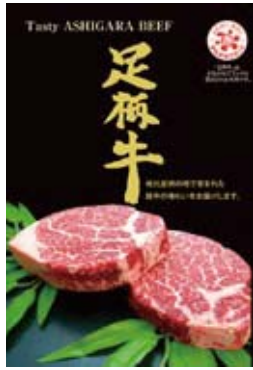
登録団体(直売所)HP

野  
菜  
豆  
米  
果  
実  
花  
き  
畜  
産  
品  
畜  
産  
加  
工  
品  
農  
産  
加  
工  
品  
水  
産  
品  
水  
産  
加  
工  
品

## 足柄牛

品目 畜産品  
牛肉

足柄牛生産者推進協議会(JA全農かながわ) TEL 0463-58-0977



## セールスポイント

「足柄牛」は、黒毛和種(父)とホルスタイン種(母)の交配から生まれました。子牛の時期には地域特産の足柄茶の粉末を配合飼料に加え内蔵器官の強化、艶のある健康な牛へと成長させます。さめの細かい肉質でしっとりとした食感が特徴です。

産地 大井町、山北町、秦野市  
生産量 200頭  
販売時期 通年



ECサイトURL

## 相州和牛

品目 畜産品  
牛肉

相州牛推進協議会(株長崎畜産) TEL 0465-74-0459



## セールスポイント

相州牛と比べて年間出荷頭数が少なく、希少価値の高い和牛です。肉質等級もA5、A4の上物発牛率約95%と高く、出荷月齢30カ月の長期飼育により、肉質は、キメ細かく、旨味が強い、脂質は、融点が低く甘みのあるバランスのとれた牛肉です。

産地 南足柄市  
生産量 40頭  
販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 湘南和牛

品目 畜産品  
牛肉

JAさがみ TEL 0466-48-2501



## セールスポイント

JAさがみ管内で肥育された和牛で、肉質の格付けAまたはB及び3以上の等級に認定された牛肉の総称が「湘南和牛」です。平成26年に商標登録し、丁寧な飼育、農協独自の配合飼料により、まろやかな脂肪に作り上げられているため、地元のホテルやビストロにも愛されています。

産地 藤沢市、茅ヶ崎市、大和市、綾瀬市  
生産量 30頭  
販売時期 通年

## 相州牛

品目 畜産品  
牛肉

相州牛推進協議会(株長崎畜産) TEL 0465-74-0459



## セールスポイント

南足柄市の雄大な自然の中、神奈川県唯一放牧をして育てた牛です。エサには、配合飼料の他に、地元のオカラ、ビール粕や米・麦を炊いた物を独自にブレンドし、地下100mから汲み上げた水を飲ませているので健康でおいしい牛肉です。

産地 南足柄市  
生産量 200頭  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## さがみ牛

品目 畜産品  
牛肉

(株)湘南ファーム TEL 0466-87-7781



## セールスポイント

神奈川県生まれ神奈川県育ちのホルスタイン種を去勢し、肥育した牛です。牛肉は赤身で脂肪が少ないため、クセが少なく、さっぱりとした食味です。また、飼料にはビール粕、とうふ粕、米ぬか等のエコフィードを使用するなど、環境にも配慮しています。

産地 藤沢市、茅ヶ崎市、伊勢原市  
生産量 50頭  
販売時期 通年



ECサイトURL

## ちがさき牛

品目 畜産品  
牛肉

(株)ちがさき牛齋藤牧場 TEL 0467-51-0128



## セールスポイント

茅ヶ崎市で生産されている牛肉です。藤沢市産のおからや横浜市のビール工場から出るビール粕、ミネラルを多く含む海藻など15種類の飼料を独自にブレンドした餌や、地下70mから汲み上げた地下水を与え、「くどくないおいしい脂」が特徴です。

産地 茅ヶ崎市  
生産量 79頭  
販売時期 通年



## 生粋かながわ牛

品目 畜産品  
牛肉

かながわ産牛肉販売促進協議会

TEL 045-761-4191



### セールスポイント

県内酪農家のホルスタイン(乳用種)に和牛の受精卵を移植し、生まれた子牛を県内肥育農家が育てた100%神奈川県産の和牛(黒毛和種)です。牛舎の環境やエサ、健康状態に細心の注意を払い育てられた、肉質4等級以上の高品質な牛肉です。

産地 横浜市、藤沢市、平塚市、茅ヶ崎市

生産量 62頭

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## やまゆりポーク

品目 畜産品  
豚肉

やまゆりポーク生産者協議会(JA全農かながわ)

TEL 0463-58-9541



### セールスポイント

やまゆりポーク生産者協議会が、研究を重ねた結果とどり着いた“こだわりの品種”と“こだわりの飼料”により生産した豚肉から、さらに厳しい基準で選び抜いたものだけが「やまゆりポーク」として流通されています。

産地 横浜市、相模原市、平塚市、藤沢市

生産量 約13,000頭

販売時期 通年



ECサイトURL 登録団体(直売所)URL

## はまぽーク

品目 畜産品  
豚肉

JA横浜 食品循環型  
はまぽーク出荷グループ

TEL 045-805-6613



### セールスポイント

食品循環資源(学校給食、事業系食品等)からできた飼料と配合飼料(小麦・トウモロコシ等)を混合給与し、横浜市内で育てられた肉質良好な豚肉です。生産者は3戸、年間販売頭数は約5,700頭です。

産地 横浜市

生産量 5,700頭

販売時期 通年

## かながわ夢ポーク

品目 畜産品  
豚肉

かながわ夢ポーク推進協議会

TEL 046-238-2502



### セールスポイント

養豚農家と神奈川県が品種改良した系統豚を活用し、飼料に麦、サツマイモ、緑茶を取り入れ味を追求しています。伝統技術と最新技術を活かし、県内で新鮮で美味しい良質な豚肉を地元生産しています。

産地 横浜市、藤沢市、厚木市、相模原市、座間市、綾瀬市、清川村

生産量 12,000頭

販売時期 通年

## あつぎ豚

品目 畜産品  
豚肉

(有)臼井農産

TEL 046-241-7462



### セールスポイント

厚木市内で肥育された豚で、子豚は農場で繁殖させた農場独自の血統豚です。飼料は、独自設計の自家配合したものを使用し、さらに、食肉の処理、加工、販売もすべて養豚場で行っています。豚肉は甘みやコク、柔らかい肉質、理想的な霜降りを実現しています。

産地 厚木市

生産量 2,500頭

販売時期 通年



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 湘南ポークオリーブ プレミアム

品目 畜産品  
豚肉

湘南ポークオリーブプレミアム協会

TEL 0466-48-2826



### セールスポイント

湘南ポークは厳選した血統を用いて生産されているので、体格にバラつきが少なく、年間を通してしまりのよい安定した肉質に仕上がっています。さらに、厳選した飼料原料をブレンドすることで、獣臭が少なく、きめ細かい肉質と甘みのある脂質は、豚肉本来の旨味をさらに引き立たせています。

産地 藤沢市

生産量 3,640頭

販売時期 通年



ECサイトURL

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

## かながわ鶏

品目 畜産品  
鶏肉

かながわ鶏生産組合  
事務局：(一社) 神奈川県畜産会

TEL 045-761-4191



産地 横浜市、藤沢市、綾瀬市、相模原市、小田原市  
生産量 2,335羽  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

神奈川県では初めてのブランド肉用鶏です。神奈川県畜産技術センターが開発した「かながわ生まれ、かながわ育ち」の肉用鶏です。肉質に定評あるシャモ系と、岡崎おうはんを交配、旨みと歯ごたえのある鶏肉です。

## 平飼いブランド有精卵 さがみっこ

品目 畜産品  
鶏卵

(有)井上養鶏場

TEL 042-762-0505



産地 相模原市  
生産量 1日あたり10,000個  
販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

弊社では自然の摂理や鶏達の行動や習性を第一に考え、代々平飼い養鶏を続けて4代目となります。鶏を自由な環境で飼育しています。愛情もって育てた鶏たちは、私たちに優しい卵を与えてくれます。人工的ではない卵本来の優しい甘み、それが「平飼いブランド有精卵 さがみっこ」です。

## 高座豚手造りハム

品目 畜産加工品  
ハム

(株)高座豚手造りハム

TEL 0467-76-8611



産地 相模原市、綾瀬市、藤沢市、厚木市、清川村  
生産量 4,000頭  
販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

県央(旧高座郡)に契約農場があり、高座豚の特徴である旨みや甘みなどを生かした製品づくりをし38年となります。マスターのレシピを基にスパイスひと粒にもこだわり、合成保存料・着色料を使用せず製造しています。

## あさつゆ工房 ソフトクリーム

品目 畜産加工品  
アイスクリーム

JA湘南

TEL 0463-59-8304



産地 平塚市  
生産量 65,000個  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

搾りたてのミルクに近い味と安全な品質を実現するために、ミルクの低温管理や殺菌方法を工夫しており、濃厚でありながら後味がさっぱりしているのが特徴です。

## あさつゆ工房 ジェラート

品目 畜産加工品  
アイスクリーム

JA湘南

TEL 0463-59-8304



産地 平塚市  
生産量 18,000個  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

搾りたてのミルクに近い味と安全な品質を実現するために、ミルクの低温管理や殺菌方法を工夫しており、濃厚でありながら後味がさっぱりしているのが特徴です。ジェラートは、いちごや湘南ゴールドなど四季折々の旬の地場農産物を使ったオリジナルフレーバーが楽しめます。

## 横濱アイス工房 アイスクリーム

品目 畜産加工品  
アイスクリーム

(株)小野ファーム

TEL 045-881-3287



産地 横浜市  
生産量 200,000個  
販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

### セールスポイント

直営牧場の搾りたての生乳を使用し、食品管理の国際規格である「FSSC22000」認証を取得した自社工場で作られています。「HALAL認証」を取得したアイスクリームや、県内JAとコラボレーションした地元農産物のフレーバーのアイスクリームを製造販売しています。



# うでピー

品目 農産加工品  
冷凍ゆで落花生

JAはだの

TEL 0463-81-7718



## セールスポイント

「うでピー」の愛称で親しまれている冷凍ゆで落花生は、秦野の畑で健康に育った掘り立ての落花生をゆで上げ、瞬時に冷凍した商品です。本来の茹(ゆ)でるを秦野では、うでるということから名づけられました。

産地 秦野市

生産量 7.7t

販売時期 8月中旬から12月頃(無くなり次第終了)

# 足柄茶

品目 農産加工品  
茶

(株)神奈川県農協茶業センター

TEL 0465-77-2001



## セールスポイント

箱根丹沢山ろくのお茶の栽培に最適な地域で栽培されています。生葉が柔らかいため普通蒸し製法で香りが高く、旨味・甘味・渋味のバランスがとれた味わいが特徴です。リーフ茶以外にティーバッグ商品や粉末茶等、多数品揃えが充実しています。

産地 相模原市、愛川町、清川村、秦野市、南足柄市、中井町、松田町、山北町、開成町、小田原市、湯河原町

生産量 100t

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

# 曾我の梅干

品目 農産加工品  
梅干

JAかながわ西湘 梅干生産部

TEL 0465-38-0131



## セールスポイント

「曾我の梅林」で栽培された生梅を三日三晩の日干し・夜干しで熟成させた梅干です。添加物等は一切使用せず、塩のみで漬け込んだ生粋の梅干です。農業使用の基準を守って栽培し、完熟した梅を漬け込み、生産しています。

産地 小田原市

生産量 15t

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

# 梅の里のジャム

品目 農産加工品  
梅ジャム

JAかながわ西湘 梅ジャム生産部

TEL 0465-38-0131



## セールスポイント

原料の梅に砂糖のみを使用し、添加物・着色料等は一切使用していません。丹精込めた、小田原のブランドでもある十郎梅の完熟果肉で作ったベッコウ色の無添加ジャムです。甘酸っぱい梅の風味をぜひお試しください。

産地 小田原市

生産量 6,000個

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

# 梅の風

品目 農産加工品  
梅ドリンク

JAかながわ西湘

TEL 0465-47-0030



## セールスポイント

小田原・足柄地域原産の果肉の厚い完熟した梅を使用した清涼飲料水です。ゼリーにしたり、お酒と割ったりと色々楽しめます。

産地 南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、小田原市

生産量 約15,000ケース

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

# 三浦の割干し大根

品目 農産加工品  
割り干し大根

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



## セールスポイント

自然に恵まれ丹精して育てた三浦の新鮮な大根を天日で干しあげました。合成保存料などは一切使用しておりません。割干し大根を醤油等で漬け込んだ「はりはり漬け」は三浦の郷土料理として親しまれています。

産地 三浦市

生産量 743kg

販売時期 12月下旬から2月上旬



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

## 三浦の浅づけたくあん

品目 農産加工品  
漬物

三浦市農業協同組合

TEL 046-888-3151



## セールスポイント

海岸線に並ぶだいこんのカーテンは三浦半島の冬の風物詩となっています。浅漬けのため歯切れが良く、高齢者の方々にも大変喜ばれています。食卓には欠かせない漬物物としても、また、お茶請けにもどうぞ。

産地 三浦市  
生産量 256t  
販売時期 11月下旬から3月上旬



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 峠漬

品目 農産加工品  
漬物

峠屋-1976-(JAはだの)

TEL 0463-72-7661



## セールスポイント

みつば・大根・人参・茄子・きゅうりが入っています。地元の野菜を新鮮なうちに漬け込み、何度も新粕に漬け替えながら1~2年掛けてじっくりと熟成させた無添加の酒粕漬けです。程よい塩味と甘味に仕上げ、5種類の歯応えと香りをお楽しみください。  
※単品販売も始めました。

産地 秦野市  
生産量 1t  
販売時期 通年



instagram facebook

## かわさき柿ワイン 禅寺丸

品目 農産加工品  
ワイン

柿生禅寺丸柿保存会(JAセレサ川崎) TEL 044-988-1131



## セールスポイント

川崎市麻生区原産で日本最古の甘柿「禅寺丸柿」を使用したワインです。地域の歴史・文化と共に奥深い味をご賞味ください。売切れ次第販売終了となります。

産地 川崎市  
生産量 4,500本  
販売時期 通年

## おおやま菜漬

品目 農産加工品  
漬物

大山菜栽培組合(JA湘南)

TEL 0463-95-2003



## セールスポイント

大山菜は、古くは江戸時代から山麓の家々で保存食の漬物として食されてきました。「おっ葉」「子易菜」ともいわれ、ピリッとした辛みが特徴です。塩のみで漬け込み、添加物は一切使用していません。

産地 伊勢原市  
生産量 1t  
販売時期 11月下旬から3月中旬



登録団体(直売所)HP

## 桜漬

品目 農産加工品  
漬物

千村若竹会加工部(JAはだの)

TEL 0463-72-7661



## セールスポイント

秦野市千村の八重桜は日本有数の生産量で、八重桜の塩漬は秦野市千村から誕生しました。八重桜の赤い花を白梅酢と塩に漬け込んだものです。きれいな濃いピンク色でお祝いの席で「桜茶」として使われている他、様々な料理にも使えます。

産地 秦野市  
生産量 130kg  
販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

生芋こんにやく  
生芋つきこんにやく品目 農産加工品  
こんにやく

(株)渡辺特殊食品

TEL 0467-51-2889



## セールスポイント

県下で収穫した日本古来からある在来種のこんにやく芋は、山里の厳しい自然の中で無農薬、自然農法で育てられました。凝固剤以外は生こんにやく芋100%でつくられており、野の香りと弾く食感で素材を生かした味わいです。

産地 相模原市、平塚市、藤沢市、厚木市、伊勢原市、中井町、愛川町  
生産量 2t  
販売時期 作柄状況により期間限定



## 神奈川県産味噌「津久井」

品目 農産加工品  
味噌

日本味噌(株)

TEL 045-381-7651



### セールスポイント

神奈川県固有の大豆品種「津久井在来」は、糖質、たん白質ともに多く、味噌の原料に適しております。「津久井在来」を100%使用し、創業明治18年以來、培った匠の技で味噌に仕立てました。麴とする米も100%神奈川県産です。

産地 横浜市

生産量 8t

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 厚木地粉うどん

品目 農産加工品  
うどん

JAあつぎ

TEL 046-221-2273



### セールスポイント

厚木市内で生産された小麦「さとのそら」を100%使用した乾麺です。もちもちとして弾力のある食感と小麦の豊かな香りが特徴です。温かいうどんと、冷たいうどんのどちらでも、おいしく召し上がれます。

産地 厚木市

生産量 20,000束

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 緑(あお)みかんシロップ

品目 農産加工品  
みかん加工品

(有)ジョイファーム小田原

TEL 0465-42-5571



### セールスポイント

完熟したみかんにはない爽やかな香りと酸味がある緑みかん(温州みかん)果汁にビートグラニュー糖のみを加えて作られた保存料等添加物不使用のシロップです。緑みかんは、酸度と糖度のバランスが良い時期を見極めて収穫しています。炭酸水で割ったり、そのままかき氷のシロップとしてご利用ください。

産地 小田原市、中井町

生産量 20,000本(250ml入り)

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## そのまんま緑(あお)みかん

品目 農産加工品  
みかん加工品

(有)ジョイファーム小田原

TEL 0465-42-5571



### セールスポイント

夏場に早摘みする緑みかん(温州みかん)果汁をそのまま製品にしました。原料とする緑みかん自体も、除草剤・化学肥料を一切使わず農薬を極力減らした特別栽培基準で栽培されています。お酒で割って飲んだり、ドレッシングやすし酢の原料としてお料理にもご利用ください。

産地 小田原市、中井町

生産量 2,000本(250ml入り)

販売時期 通年



ECサイトURL



登録団体(直売所)HP

## 湘南しらす(生)

品目 水産品  
しらす

神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会

TEL 0463-21-0146



### セールスポイント

しらす船びき網漁業者が、沿岸の漁場で、その日の朝、漁獲した朝どれのしらすをバック詰めして直売しています。朝泳いでいたしらすが、その日の内に直売されるので鮮度抜群!生姜醤油やみょうがを加えた酢味噌などでお試しください。(HP「湘南しらす情報局」参照)。

産地 湯河原町、小田原市、二宮町、大磯町、平塚市、茅ヶ崎市、藤沢市、鎌倉市、逗子市、葉山町、横須賀市、三浦市

生産量 100t

販売時期 3月中旬から12月下旬



登録団体(直売所)HP

## 佐島の地だこ(地ダコ)

品目 水産品  
タコ

横須賀市大楠漁業協同組合

TEL 046-856-4116



### セールスポイント

横須賀市大楠漁業協同組合では、タコ漁が盛んで、組合内水揚げ金額でも毎年ベスト3に入る特産品です。佐島の海は、磯根に恵まれタコの餌となる貝類や甲殻類が多く、「佐島の地だこ」は風味豊かで味わい深い逸品です。

産地 横須賀市

生産量 35t

販売時期 通年

野菜  
豆  
米  
果実  
花き  
畜産品  
畜産加工品  
農産加工品  
水産品  
水産加工品



## 湘南はまぐり

品目 水産品  
はまぐり

藤沢市漁業協同組合

TEL 0466-36-8220



## セールスポイント

7センチ以上の大きな貝を漁獲し、きれいな海水で砂抜きした後、直売しています。肉厚で旨み豊かなのが特徴です。焼きはまぐりやお吸い物などで、風味豊かな味わいを堪能できます。冷凍保存もできます。冷凍する事により、旨味成分が増え又繊維質が分解され食べやすくなります。

産地 藤沢市

生産量 5t

販売時期 3月から12月まで活はまぐり販売、1月2月は冷凍はまぐりでの販売



登録団体(直売所)HP

## 相模の鮎

品目 水産品  
アユ

神奈川県内水面漁業協同組合連合会 TEL 045-212-4016



## セールスポイント

中津川の清らかな水を使い、丹精込めて育てた鮎は、身が締まり、姿が美しいことが特徴です。「生き締めした鮮魚」は塩焼きに最高です。じっくり炊き上げた「鮎の甘露煮」は、身がしっとりで骨まで柔らかく優しい甘さです。丁寧に加工した「鮎のひらき」は旨みたっぷりです。風味を活かした「鮎の燻製」は、上品な薫りと深い味わいでお酒におすすめです。新鮮な状態でそのまま冷凍保存した鮎も販売しています。

産地 厚木市

生産量 8t

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 三崎黒潮キンメ

品目 水産品  
キンメダイ

みうら漁業協同組合

TEL 046-881-7261



## セールスポイント

「三崎黒潮キンメ」は、みうら漁業協同組合に所属する漁業者が、四国沖から紀伊半島沖にかけての黒潮に沿って形成された漁場で漁獲した大型で脂の乗ったキンメダイです。漁獲直後に滅菌された海水で洗浄し、魚が凍らない0℃前後で保冷して鮮度を保ちながら、衛生管理が行き届いた三崎沿岸卸売市場に水揚げされます。濃く鮮やかな赤い色と、脂の乗ったクセのない白身、加熱により香りと甘みが増すのが特徴です。

産地 三浦市

生産量 詳細は、登録団体までお問い合わせください。

販売時期 通年

## 走水あさり

品目 水産品  
あさり

横須賀市東部漁業協同組合

TEL 046-841-0680



## セールスポイント

餌となるプランクトンが豊富な横須賀市走水産の天然あさりです。身がふっくらとしていて、貝いっぱい詰まっていることが特徴です。あさを傷付けないよう丁寧に水揚げし、砂抜きしてから出荷しています。

産地 横須賀市(東京湾)

生産量 直接お問い合わせ下さい。

販売時期 3月中旬から10月下旬

## 江の島カマス

品目 水産品  
カマス

江の島片瀬漁業協同組合

TEL 0466-22-4671



## セールスポイント

餌が豊富な江の島沖で水揚げされる、江の島片瀬漁業協同組合を代表する魚です。漁港の目と鼻の先にある定置網で漁獲されるので、抜群の鮮度が特徴です。脂がのっていて、お刺身やあぶりで食べると絶品です。

産地 藤沢市(片瀬漁港)

生産量 5t

販売時期 通年

天然・釣物  
相模のとらふぐ品目 水産品  
トラフグ相模のとらふぐ延縄漁業者グループ  
福会(長井町漁業協同組合)

TEL 046-856-2556



## セールスポイント

餌が豊富な横須賀沖で、はえ縄漁により、釣り上げた天然物のとらふぐです。漁場から消費地に近いことに加えて、魚同士の噛み合いを防ぐための歯の鋭い部分の切除や、水槽内で1尾ずつ隔離し輸送中のストレスをかけない工夫により、活きの良い状態で料理店や消費者にお届けします。

産地 横須賀市

生産量 3.3t

販売時期 11月から3月



登録団体(直売所)HP



## 湘南しらす(加工品)

品目 水産加工品  
しらす加工品

神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会 TEL 0463-21-0146



### セールスポイント

しらす船びき網漁業者が、獲つてすぐに自ら加工・直売するので鮮度抜群です。釜揚げしらす、天日干ししらす、畳いわし、ちりめんといった製品があります。湘南の海の恵み、「湘南しらす」をぜひご賞味ください。(HP「湘南しらす情報局」参照)。

産地 湯河原町、小田原市、二宮町、大磯町、平塚市、茅ヶ崎市、藤沢市、鎌倉市、逗子市、葉山町、横須賀市、三浦市

生産量 400t

販売時期 通年



登録団体(直売所)HP

## 鎌倉特産湯がきわかめ

品目 水産加工品  
わかめ

鎌倉漁業協同組合 TEL 0467-22-3403



### セールスポイント

水揚げされたわかめは、浜ですぐ熱湯に入れられ、次に真水で洗い天日に三日三晩干します。肉厚でシャキシャキ感が自慢の乾燥わかめです。また、茹でたわかめを干さずに塩と重石で水分を抜き、化粧塩をした物が塩蔵わかめです。

産地 鎌倉市

生産量 46t

販売時期 2月下旬から5月中旬



登録団体(直売所)HP

## かながわの海苔

品目 水産加工品  
海苔

神奈川県漁業協同組合連合会 TEL 045-774-1574



### セールスポイント

「かながわの海苔」は潮通しの良い栄養塩たっぷりの東京湾(横須賀市走水地域と横浜市金沢区野島地域)の海で生産されていて、色・つや・香りの三拍子揃った大変上質で希少価値の高い海苔です。

産地 横浜市、横須賀市

生産量 400t

販売時期 通年

準備中



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 長井名産 塩蔵わかめ・茎わかめ

品目 水産加工品  
わかめ

長井町漁業協同組合 TEL 046-856-2556



### セールスポイント

塩蔵わかめは、肉厚でシャキシャキとした歯応えの風味豊かな逸品です。茎わかめは、食物繊維が豊富で、コリコリとした食感が魅力です。長井の豊かな海と陽の光が育んだ、長井名産塩蔵わかめ・茎わかめ製品をご賞味ください。

産地 横須賀市

生産量 5t

販売時期 2月中旬から5月下旬



登録団体(直売所)HP

## 三浦のわかめ

品目 水産加工品  
わかめ

神奈川県漁業協同組合連合会 TEL 045-774-1574



### セールスポイント

「三浦のわかめ」は温暖で潮通しの良い三浦半島沿岸で育ったわかめです。市販の葉が薄いわかめとは異なり、「三浦のわかめ」は肉厚で、シャキシャキとした歯応えと風味をお楽しみいただけます。

産地 横須賀市、三浦市、葉山町

生産量 40t

販売時期 通年

準備中



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

## 三浦のひじき

品目 水産加工品  
ひじき

神奈川県漁業協同組合連合会 TEL 045-774-1574



### セールスポイント

「三浦のひじき」は海の栄養を糧に育ちミネラル、食物繊維をたっぷり含んだひじきです。三浦半島沿岸の磯に生え、熏り高くふくらとしてやわらかく、良質なひじきといわれております。

産地 横須賀市、三浦市

生産量 12t

販売時期 通年

準備中



ECサイトURL 登録団体(直売所)HP

野菜

豆

米

果実

花き

畜産品

畜産加工品

農産加工品

水産品

水産加工品

# 鎌倉あかもく

品目 水産品  
アカモク

鎌倉漁業協同組合

TEL 0467-22-3403



## セールスポイント

あかもくは、ワカメやコンブ等と同じく褐藻類の海藻です。関東地方ではあまり知られていませんでしたが、あかもくは磯の風味豊かでおいしく、メカブにはないシャキシャキとした食感が消費者にも好評です。

産地 鎌倉市

生産量 詳細は、登録団体までお問い合わせください。

販売時期 2月中旬から5月下旬



登録団体(直売所)HP





かながわブランドサポート店

# 新規ご登録店を 大募集!!

登録店舗は 500 件以上  
ご登録はもちろん無料です

サポート店にご登録されますと、「パネル・のぼり」などの販促資材を無料で提供。また、人気サイト『かなさんの畑』やInstagramにて、みなさまの店舗の広報活動をバックアップいたします！



パネル



パネル、腰巻、のぼり（卓上サイズもございます）。必要数をご要望に応じてお申込みください。



アクセス  
平均  
25,000  
/月

かながわブランドなど県産品情報がたっぷり!!

かなさんの畑

かながわ産品・地産地消



かながわブランド、かながわ産品の情報を発信しています！

「かながわブランド」などの県産品を取り扱う飲食店、販売店のほか県内の直売所等をご紹介します！

サイトをご覧になりたい方はこちらから  
<https://kanasan-no-hatake.jp/>

かなさんの畑

検索

「かなさんの畑」で広報いたします。

協議会では、ホームページ「かなさんの畑」を運営次のような広報が可能です。

- かながわブランドサポート店の紹介コーナーに掲載。
- 神奈川県産品や「かながわブランド」に登録されている品目を使った新メニューやイベントを、情報提供くださると、Instagramに掲載。

かながわブランド登録品など  
県産品をご紹介します！

新メニューの開発や、既存のメニューに「かながわブランド登録品や県産品を使ってみたい！」という場合、生産者や仕入れ先等を紹介することが可能です。お気軽にお問合せください。



かながわブランドサポート店への登録は、こちらからお願いします。





ふれあい 味わい

# かながわブランド

かながわ産品・かながわブランド・地産地消の情報サイト



かながわブランド、かながわ産品の情報を発信しています！

<https://kanasan-no-hatake.jp/>



神奈川県 環境農政局 農政部 農政課

神奈川県横浜市中区日本大通 1 〒231-8588

TEL.045-210-4441 FAX.045-210-8851