

ほんのり春の香り ブランド価値さらに向上



ここで買える!

JAはだの 「はだのじばさんず」

所在地：秦野市平沢 477

営業時間：10月～2月／9時～17時

3月～9月／9時～18時

定休日：毎月第2火曜日（7月・8月を除く）、
1月1日～3日



はだのじばさんずHP

今月のプレゼント

ご応募は
こちらから▶



記事でご紹介した「八重桜ソーセージ」を5名様にプレゼント! ご希望の方は、ハガキに氏名、年齢、性別、住所、電話番号、感想をご記入の上、〒231-8445（住所不要）神奈川新聞社クロスメディア営業局「推しの一品」プレゼント係まで。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。お送りいただいた個人情報、プレゼントの発送にのみ使用いたします。こちらのQRコードからもご応募いただけます。

推しの一品!!

春らしい淡い香りと色合いに、ほどよい塩気と粗びき肉のジューシーさ。八重桜を梅酢と塩で漬けた秦野市の特産品「丹沢のさくら漬」を使った「八重桜ソーセージ」は、五感全てで楽しめる。今年3月、JAはだのの農産物直売所「はだのじばさんず」に登場し、早くも新名物誕生を予感させる。

食肉加工などを手がける(株)フリーデンと、生産者でつくる千村若竹会、JAはだのの3者が開発すること約2年。「かながわブランド」のさくら漬けと同社自慢の「やまと豚」のうま味を最大限に引き出した。北原慶徳店長によると、自然解凍した後、ボイルして食べるのが一番。これからの行楽シーズン、バーベキューにもおすすめです。

冷凍のため、扱いは一年中。今後はイベントなどを通じてPRする予定だ。さくら漬けの価値をさらに高めること間違いなしの一品は、1袋（3本入り240グラム）で1080円。