

JAかながわ西湘 下中玉ねぎと 下中玉ねぎ朝ドレッシング

甘さを育てる小田原の風土 生でも美味しい抜群玉ねぎ



ここで買える!

JAかながわ西湘 農産物直売所「朝ドレファ〜ミ」

「成田店」 所在地：小田原市成田 650-1

電話：0465-39-1500

営業時間：9:30～17:00

「ハルネ店」 所在地：小田原市栄町 1-1-7

小田原地下街「HaRuNe 小田原」

電話：0465-23-3100

営業時間：10:00～20:00



朝ドレファ〜ミHP▲

推しの一品!!

5月号

JAグループ神奈川
https://www.jakanagawa.gr.jp/

玉ねぎの生産量で県内トップを誇る小田原市。その東部・下中地区で春に採れるのが早生(わせ)種の「下中玉ねぎ」だ。

売りは何と言ってもその甘さ。相模湾に近い温暖な気候と、昼夜の寒暖差、さらに有機物を多く含んだ栄養豊かな土壌がおいしさを育む。「かながわブランド」にも「小田原たまねぎ」として登録され、箱で購入して地方に送る人も多いという。

「今年は例年に比べて大きい」と話すのは、JAかながわ西湘の農産物直売所「朝ドレファ〜ミ」成田店 店長の黒柳勇さん。「そのままスライスし、サラダなどにして生で食べてほしい。辛みが少なく、お子さまでも食べられますし、かつお節を乗せて麺つゆをさっとかければ、大人の酒のつまみにもなります」とほほ笑む。

直売所で昨年12月から販売しているオリジナル商品「下中玉ねぎ朝ドレッシング」も女性客を中心に好評という。程良い酸味が利いた黒酢ベースで、それこそ下中玉ねぎを使ったサラダによく合い、こちらもお勧めだ。

今月の
プレゼント

記事でご紹介した「下中玉ねぎと下中玉ねぎ朝ドレッシング」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。5月26日消印有効。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は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。右記のQRコードからもご応募いただけます。

ご応募は
こちらから

