

アミノ酸が生み出すコク
豆本来の味を楽しんで



ここで買える!

神奈川県内の主なスーパー、青果店などでお求めください。
出荷の状況により、買えるお店は変わります。

推しの一品!!

間もなく訪れる暑い夏。冷たいビールの隣に欠かせないのが、今収穫期を迎えている枝豆だ。JAさがみは昨年、域内で作られている枝豆をブランド化。アミノ酸資材を使用した茶豆風味の枝豆を「さがみ味よし枝豆」と名付け、生産・販売に力を入れている。

特長は何と言ってもその味だ。アミノ酸配合肥料が豆のコクを生み出し、薄塩あるいは塩なしでも豆自体の味でいくらかでも食べられてしまうという。生産者も増えている。藤沢市用田の秋葉豊さんもその一人だ。「枝豆は足が早く、鮮度を保って出荷することが大事」と消費地と近い都市型農業の利点を生かせる枝豆に期待し、「お客さまの選択肢に加えていただければ」と大事に育てた逸品に胸を張る。

JAさがみの担当者は「試食会や店頭販売などで実績も上がってきた。まず知ってもらって規模を拡大していきたい」と意気込み、こうお薦めする。「『豆を食べている』という実感を楽しんでほしい」

今月の
プレゼント

記事でご紹介した「さがみ味よし枝豆」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。6月30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

