

津久井の恵みが詰まった品
味噌とゆず味のドロップス



ここで買える!

ファーマーズマーケット
あぐりんずつくい

所在地：相模原市緑区中野625-1
電話：042-850-4183

あぐりんず
つくいHP ▶



10月号
推しの一品!!

豊かな自然が広がる津久井地区（相模原市緑区）から紹介するのは「つくい味噌（みそ）」と「サクマドロップス 藤野ゆず味」。味噌は、地元特産の大粒で甘みがある大豆「津久井在来」と、旧城山町で収穫される県推奨品種の米「てんこもり」が原料。みそ造りが盛んな長野県のメーカーで3～4カ月かけて丁寧に商品化される。深いコクが特長でリピーターが多く、観光客にも人気という。JA神奈川つくいの直売所「あぐりんずつくい」で販売がスタートしてから10年以上がたち、名物の一つになっている。

ドロップスは、旧藤野町の名産ゆずを原料とした、ゆずサイダーから作られる。こちらも製造は長野県。ゆずの風味と柔らかな酸味、そして甘みが口に広がり、大人から子どもまで広く愛されている。直売所のほか、JR藤野駅近くのアンテナショップ「ふじのね」などでも買い求めることができる。ドロップスも発売してから3年以上と、味噌と同じく息の長い特産品だ。

直売店の廣田敦店長は「津久井の魅力が詰まった2品。他の名産も含めて、津久井をもっと知ってもらえればうれしい」と話している。

今月の
プレゼント

記事でご紹介した「つくい味噌とサクマドロップス」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。10月27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コードからご応募いただけます。

ご応募は
こちらから

