

香り豊かな中華風ハンバーグ
葉ニンニクの認知度アップへ

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：9時～17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

記事でご紹介した「葉にんにくバーグ」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。1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。

推しの一品!!

JAはだのがお薦めするのは、同JAの農産物直売所「はだのじばさんず」オリジナル商品の「葉にんにくバーグ」。「かながわブランド」に登録されている「はだの葉ニンニク」を刻んだものに、同じく地場産の豚肉などを混ぜ、平たい円形にしてシウマイの皮で包んだ逸品だ。

葉ニンニクの認知をより広めようと、JAはだの葉ニンニク研究会が市内の点心専門店「菖蒲庵」などと共同開発。2024年3月に冷凍食品での販売をスタートした。

皮の中には香り豊かな葉ニンニクと、肉汁したたる豚ひき肉がたっぷり。少し焦げ目がつく程度に仕上げた熟々のバーグは、ご飯のおかずにはもちろん、お酒のつまみにもぴったり。小ぶりで冷めてもおいしく、弁当にもちょうどいい。

ハンバーグの開発で葉ニンニクのおいしさを通常味わえるようになった。イベントでのPR効果は上々で、リピーターも多い。1パック9個入り（税込み650円）で、「はだのじばさんず」で販売。北原店長は「バーグをきっかけに、秦野の葉ニンニクを多くの人に知ってほしい」と期待する。

応募は
こちらから