

春を届ける三浦のキャベツ
新芽のような彩りと味わい

推しの一品!!



芽吹き of 春に、三浦市農協から紹介するのは三浦半島産の「本春（ほんばる）キャベツ」だ。

春キャベツの中でもとりわけみずみずしく、丸っこい形と柔らかなさが特長。冬のキャベツと葉の枚数が異なり、手に取るとふんわりして思っていたより軽い。「金系201号」「金系201号EX」の2品種のみが本春キャベツとされ、収穫・出荷されるのは3月～4月。限られた期間なので、毎年楽しみにしているファンが多い。

朝収穫されたものをその日のうちに出荷しているだけに、鮮度が抜群だ。芯まで甘く、生で食べるのが一番おいしさを感じられるといい、三浦市農協の担当者も「食感を楽しんでほしい。サラダやサンドイッチなどがおすすめ」と話す。外側の葉が鮮やかな緑色で、芯の大きさは500円玉くらいのもを選ぶと良いとか。

その名の通り“本当の春を感じる”キャベツ。担当者は「とにかく一度口にして、その魅力に出合ってもらいたい」と話している。

三浦市農協オンラインショップ

所在地：三浦市初声町下宮田3024-1
電話：046-888-3151

三浦市農協
オンライン
ショップ▶



今月の
プレゼント

記事でご紹介した「三浦本春キャベツ」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。3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

