

# 地元食材の魅力

大地の恵  
編

海のミネラルを豊富に含んだ土と太陽の光が育む自然の

甘みたっぷりの大地の恵。鮮度の良さで違いが分かります。

特集

地元食材の魅力・大地の恵編

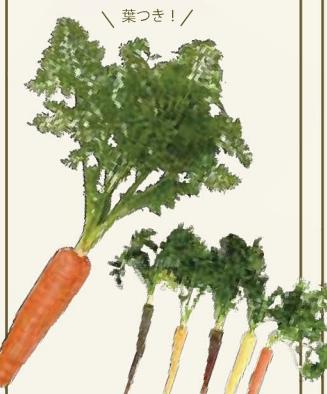
ここでしか味わえない本当のオススメ、まずはここをチェック

春

3月・4月・5月



春キヤベツ  
そのままサクサクの食感を。



にんじん  
春先は甘みたっぷり。ミニサイズのカラフルなにんじん。



そら豆  
粒が多いものが○。



たけのこ  
掘りたてはサッとゆでて食べて。

夏

6月・7月・8月

種類豊富で色どりも鮮やか



トマト  
青臭さのない濃厚な味わい。

＼完熟どり！／



ズッキーニ  
実はカボチャの仲間。



スイカ  
小玉はマダーボール、大玉は三浦スイカと呼ばれる。



じゃがいも  
「新じゃが」は皮ごと食べて。



たまねぎ  
「新たま」はサラダで。

6月・7月・8月

キュウリ  
水分たっぷりのパリッと食感。



ナス  
長ナス、水ナス、米ナス、賀茂なすなど形も味もバラエティ豊か。



えだまめ  
とれたては濃厚な味と香り。



＼夏の代表作物！／



メロン  
贈答品にも／



ラディッシュ  
とうもろこし  
＼シャキシャキ！＼

秋

9月・10月・11月

観光農園では収穫体験も



さつまいも  
細すぎず、大きすぎないものが○。



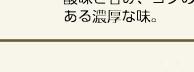
大根  
三浦大根、青首大根、ビタミン大根、赤大根、黒大根と種類も豊富。



秋じやがいも  
煮物でホクホクの食感を。



みかん  
酸味と甘み、コクのある濃厚な味。



冬

12月・1月・2月



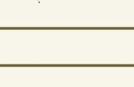
いちご  
2月が旬。大粒で甘みたっぷり。



ほうれんそう  
鉄分たっぷり。生で食べられる「サラダほうれん草」も。



＼秋から春まで！／



／絶品スイーツに＼



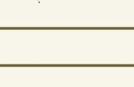
早春キヤベツ  
歯ごたえと甘みが特徴。



菜花  
つぼみが小さく、軸がしっかりしているものが○。



カリフラワー  
白、オレンジ、紫、黄緑とカラーバリエーションあり。



／絶品スイーツに＼

## 和牛・卵・牛乳

いつでも買える、食べられる

＼A5・B5・A4・B4ランクは幻の牛肉「葉山牛」！／



とろけるような味わいと芳醇な香り。ポートマークケット・すかなごっそで販売中のコロッケ、メンチカツなどのお惣菜もおすすめ。

生みたて新鮮！



鮮度抜群の卵は、黄身も白身も弾力あり。地卵にこだわったスイーツを扱うお店も多数あります。

しばりたて牛乳の濃厚な味わい、ふわふわ感が人気のソフトクリーム、季節の野菜や果物を使った種類豊富なジェラートはポートマーケット・すかなごっこで味わえる。

(ジェラートはポートマーケットのみ)

