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。

※このページでは、主なものを紹介しています。他にも年間通じて様々な農産物が生産されています。

春 3月・4月・5月

春キャベツ
そのままでサクサクの食感を。

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も。

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。

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。

ズッキーニ
実はカボチャの仲間。

えだまめ
とれたては濃厚な味と香り。

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。

かぼちゃ

じゃがいも
「新じゃが」は皮ごと食べて。

メロン

たまねぎ
「新たま」はサラダで。

とうもろこし

ラディッシュ
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◎。

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。

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。

秋じゃがいも
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。

早春キャベツ
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。

ブロッコリー
しっかり締まったつぼみが、鮮度＆食感よし。

ロマネスコ
カリフラワーの仲間。

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。

しぼ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・すかなごっそで味わえる。
（ジェラートはポートマーケットのみ）

絶品スイーツに