



KANAGAWA BRAND data

新しく仲間入りした かながわブランド

農林水産物や加工品を113品“かながわブランド”として登録しています。(令和元年12月現在)

販売方法 → 市 市場出荷・契約販売 直 系列直売所・生産者販売 宅 宅配

品目	ブランド名	団体・部署名	販売方法	TEL	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
野菜	えだまめ	三浦はねっ娘会のえだまめ	三浦はねっ娘会	市 直 宅	046-848-0202					5月下旬から7月下旬						
	とうもろこし	菜速あやせコーン	綾瀬市トウモロコシ部会(JAさがみ)	市	0467-79-0003					6月中旬から7月下旬						
	七草	三浦はねっ娘会の七草	三浦はねっ娘会	市 宅	046-848-0202						12月下旬から1月上旬					
		横浜春の七草	横浜七草研究会(JA横浜販売課)	市 直	045-942-2317						12月下旬から1月7日					
果実	なし	浜なし*	JA横浜果樹部	市 直 宅	045-805-6612					8月上旬から9月中旬						
	いちご	海老名いちご	海老名市園芸協会 苺部会(JAさがみ)	市 直	046-238-4126					12月上旬から4月上旬						
	かき	浜柿	JA横浜果樹部	市 直 宅	045-805-6612					10月中旬から11月下旬						
畜産品	豚肉	湘南ポークオリーブプレミアム	湘南ポークオリーブプレミアム協会	市 宅	0466-48-2826						通年					
農産加工品	みかん加工品	緑(あお)みかんシロップ	(有)ジョイファーム小田原	市 宅	0465-42-5571						通年					
		そのまんま緑(あお)みかん	(有)ジョイファーム小田原	市 宅	0465-42-5571						通年					

※掲載された各種データは、令和元年12月現在のものです。

三浦はねっ娘会のえだまめ

品目 野菜
えだまめ

三浦はねっ娘会

(TEL) 046-848-0202



セールスポイント

三浦半島の肥沃な大地と強い海風で育った「はねっ娘会の枝豆」は、鮮度にこだわり収穫から一貫した低温管理で消費者に届ける仕組みをとっています。茶豆由来の白毛豆で、茹でると香りと甘みが強く、濃厚な味が特徴です。

産地 三浦市、横須賀市
生産量 367t
販売時期 5月下旬から7月下旬

菜速あやせコーン

品目 野菜
とうもろこし

綾瀬市トウモロコシ部会(JAさがみ) (TEL) 0467-79-0003



セールスポイント

トウモロコシが夜間に糖分や水分を蓄える性質を利用して、甘さを最大限味わってもらおうべく、夜明け前に収穫してその日のうちに店頭に並ぶよう最速で消費者のもとに届けています。さらに、環境にやさしい資材を積極的に使用し、共同播種による計画的な栽培と統一規格による出荷基準を設けています。

産地 綾瀬市
生産量 77t
販売時期 6月中旬から7月下旬

三浦はねっ娘会の七草

品目 野菜
七草

三浦はねっ娘会

(TEL) 046-848-0202



セールスポイント

三浦半島の肥沃な大地と強い海風で育った「はねっ娘会の七草」は、鮮度にこだわり収穫から一貫した低温管理で消費者に届ける仕組みをとっています。七草は変色すると見た目が悪く商品価値がなくなってしまうため、出荷時期に合わせて、葉の色や一つの形や大きさにも心を配っています。

産地 三浦市、横須賀市
生産量 258t
販売時期 12月下旬から1月上旬

横浜春の七草

品目 野菜
七草

横浜七草研究会(JA横浜販売課) (TEL) 045-942-2317



セールスポイント

長年の創意工夫で栽培技術を磨き、七草粥に調理したときに、7種の葉の緑色が際立ち、バランス良く混じり合うよう量や組合せに工夫を凝らしています。「横浜七草研究会の七草」は、「鮮度」にこだわり収穫から一貫した低温管理で消費者に届ける仕組みをとっています。

産地 横浜市
生産量 51t
販売時期 12月下旬から1月7日

浜なし®

品目 果実
なし

JA横浜果樹部

(TEL) 045-805-6612



セールスポイント

浜なし®は、生産者の徹底した品質管理により、樹上で完熟させ、食べ頃の果実を収穫してすぐに出荷しています。大玉で糖度が高く、シャリシャリした歯ざわりと甘く爽やかな食感が特徴です。

産地 横浜市
生産量 1,100t
販売時期 8月上旬から9月中旬

海老名いちご

品目 果実
いちご

海老名市園芸協会 苺部会 (JAさがみ)

(TEL) 046-238-4126



セールスポイント

消費地に近い強みを活かし、「完熟」して出荷するので、果実全体の甘さ、甘い香りの強さが特徴です。加えて、環境にやさしい土づくりや天敵利用を中心とした減農薬の栽培を行っています。

産地 海老名市
生産量 64t
販売時期 12月上旬から4月上旬

浜柿

品目 果実
かき

JA横浜果樹部

(TEL) 045-805-6612



セールスポイント

浜柿は、「富有」や「次郎」といった従来品種に加え、「太秋」などの新品種を積極的に導入しています。厳しい生産基準に基づき、安全安心な減農薬栽培をしています。収穫は、樹で熟させ一番味の良い時期に行うため、甘みの強さと大玉が特徴です。

産地 横浜市
生産量 約240t
販売時期 10月中旬から11月下旬

湘南ポークオリーブプレミアム

品目 畜産品
豚肉

湘南ポークオリーブプレミアム協会

(TEL) 0466-48-2826



セールスポイント

湘南ポークは厳選した血統を用いて生産されているので、体格にバラつきが少なく、年間を通してしまりのよい安定した肉質に仕上がっています。さらに、厳選した飼料原料をブレンドすることで、獣臭が少なく、きめ細かい肉質と甘みのある脂質は、豚肉本来の旨味をさらに引き立たせています。

産地 藤沢市
生産量 3,640頭
販売時期 通年

緑(あお)みかんシロップ

品目 農産加工品
みかん加工品

(有)ジョイファーム小田原

(TEL) 0465-42-5571



セールスポイント

完熟したみかんにはない爽やかな香りと酸味がある緑みかん(温州みかん)果汁にビートグラニュー糖のみを加えて作られた保存料等添加物不使用のシロップです。緑みかんは、酸度と糖度のバランスが最も良い時期を見極めて収穫しています。炭酸水で割ったり、そのままかき氷のシロップとしてご利用下さい。

産地 小田原市、中井町
生産量 20,000本(250ml入り)
販売時期 通年

そのまんま緑(あお)みかん

品目 農産加工品
みかん加工品

(有)ジョイファーム小田原

(TEL) 0465-42-5571



セールスポイント

夏場に早摘みする緑みかん(温州みかん)果汁をそのまま製品にしました。原料とする緑みかん自体も、除草剤・化学肥料を一切使わず農業を極力減らした特別栽培基準で栽培されています。お酒で割って飲んだり、ドレッシングやすし酢の原料としてお料理にもご活用下さい。

産地 小田原市、中井町
生産量 2,000本(250ml入り)
販売時期 通年