



自然薯

郷土料理「いも汁」

漢方の世界では「山薬」と呼ばれるほどで、滋養強壮をはじめ、疲労回復や虚弱体質の改善、食欲増進、免疫力増加、生活習慣病予防などに優れた効果があるとされています。掛川では、すりおろした自然薯を鯖やシタケだしのみそ汁と混ぜ合わせたいも汁が郷土料理となっています。



御菓子処 萩野屋 三味くずゆ

6本入
700円(税込)

冬にぴったりの掛川銘菓

熱湯を注いで作る葛湯は冬にぴったり。なめらかなとろみと優しい甘さが味わえます。スタンダードなくずゆとお汁粉味の葛汁粉、抹茶を混ぜたくず茶の3種類の味をお楽しみください。

大場製粉 つきたておはたき餅

1本
250円(税込)

地元で愛される“伸びないお餅”

うるち米から作るお餅で、遠州地域の郷土食として古くから親しまれています。大場製粉の「つきたておはたき餅」は、毎週火、金曜日限定販売。お雑煮、きな粉などでお楽しみください。



JA掛川市 新鮮安心市場 さすが市

掛川市弥生町234
定休日：水曜日
営業時間：9時～18時
☎ 0537-24-3128



NONE cake factory レインボーケーキ

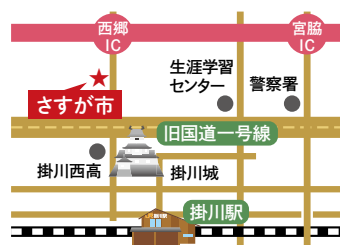
1個 680円(税込)

写真を撮りたくなる オリジナルケーキ

11月下旬からさすが市で販売するカラフルなバターケーキ。しっとりとした食感で、中には自家製キャラメルを混ぜた生クリームが入っています。インスタ映えする見た目ですが、どこか懐かしい味もする逸品です。

※取材日時点の価格です。

ここで買えます♪



JA掛川市ホームページでも旬の食を紹介しています
▶ <https://www.ja-kakegawa.jp>



JA 掛川市
Instagram
@ja_kakegawashi

