



ダイコン

春の七草“すずしろ”

煮物や鍋の具材としてよく利用されるダイコン。流通の多くが「青首ダイコン」で、甘みがあってみずみずしいのが特徴です。1月7日に無病息災を祈って食べる七草がゆの“すずしろ”は、ダイコンのことです。



JA豊頃町 豊頃のそ豆

500g
780円(税込)

小正月は
そ豆がゆを食べよう

1月15日を小正月と呼び、1年の健康を願って朝にそ豆がゆを食べる風習があります。掛川市と互産互消を推進する協定を結ぶ豊頃町(北海道)のそ豆は、皮が柔らかく豊かな風味が特徴です。



切り餅

270g 200円(税込)

お正月に欠かせない

正月のお雑煮や、鏡開きなど、1月に食べる機会の多いお餅。原料となるもち米は管内でも作られていて、「峰の雪もち」や「葵美人」などの品種があります。きなこや醤油、あんこなど様々な味で楽しめるのも魅力ですね。



(有)小沼製餡所 あんこ(つぶあん、こしあん)

400g 600円(税込)

鏡開きはお汁粉で

昭和初期から続く小沼製餡所では、北海道十勝地方を中心とした産地のそ豆など、厳選した素材を使いあんこを作っています。1月11日の鏡開きはお汁粉にして、おいしく優しいこだわりのあんこをお楽しみください。

※取材日時点の価格です。



JA掛川市 新鮮安心市場 さすが市

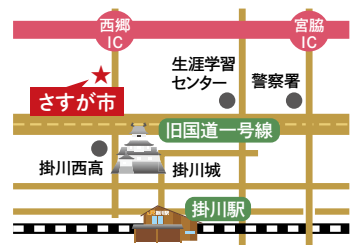
掛川市弥生町234

定休日：水曜日

営業時間：9時～18時

☎ 0537-24-3128

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

