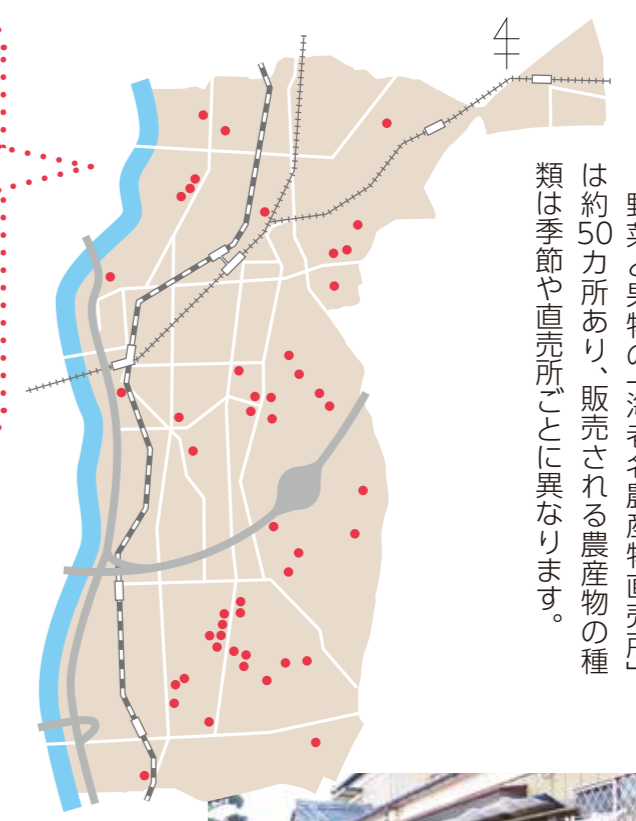


買う

農産物直売所

野菜と果物の「海老名産産物直売所」は約50カ所あり、販売される農産物の種類は季節や直売所ごとに異なります。



市内の直売所を掲載「海老名産産物直売所マップ」



海老名産産物を販売している直売所を紹介しています。市役所や農業支援センターなどで配布しています。



買う

市内イベントの直売ブース

市内で開催するイベントで直売ブースを設けて販売しています。



おでんナイトニッポンの直売ブース



えびな安全・安心フェスティバルの直売ブース

買う

JAさがみ海老名グリーンセンター

季節の野菜や果物、花きが並びます。
◎9時～17時(毎週(水)除く)
↑大谷246

買う

障害者支援センターあきば

市内若手生産者のグループ「海老名みんなの野菜マルシェ」が直売会を月1回行っています。
◎毎月第3(土)11時から
◎売り切れ次第終了
↑上今泉611・20

地産地消を推進「(一社)海老名市農業支援センター」

法人活動の一環として農産物の収穫体験イベントを催すほか、農家と市内店舗のマッチングなどに取り組んでいます。詳細は、海老名市農業支援センターホームページをご覧ください。



海老名市農業支援センターホームページ



大型店舗での直売会



エダマメの収穫体験



食べる

学校給食

学校給食での海老名産産物の使用について海老名市食の創造館の栄養士に聞きました。
●旬の食材を使うことを大切にしています。イチゴは1月、トマトは5月、ダイコンやキャベツなどは秋に使用しています。もちろん主食のコメも海老名産産物です。「地元の食材を食べる」ことは食育にもなります。子どもたちには海老名産産物を食べてすくすく育ってほしいと思います。



海老名市食の創造館栄養士



昨年12月の献立にハクサイ、ダイコン、ネギを使用

食べる

えびなの名店

海老名産産物を使用したメニューを提供している「タベルナイル ロカール」の店長に聞きました。



●私のお店では、実家の畑で育てた野菜や、毎朝近所の直売所を巡って仕入れた農産物を使っています。今の季節だとホウレンソウやハクサイなどはもちろん、オカワカメやヒスイナスなどの珍しい野菜も使います。卵も海老名産産物です。海老名産産物を一番おいしく新鮮な状態で召し上がってもらえるメニューを考えて提供しています。



店長の牛村哲也さん



新鮮な海老名産野菜を使用した「バーニャカウダ」
タベルナイル ロカール
↑中野3-16-20

食べる

えびなの名産品

海老名産産物を使用した「えびなの名産品」もあります。



イチゴ



いちご大福
御菓子司 山口屋
↑中野3-30-9

コメ



いづみ橋 恵 純米吟醸 青ラベル
泉橋酒造(株)
↑下今泉5-5-1

イチゴ・ブルーベリー



みっちゃんの手づくりジャム
JAさがみ海老名グリーンセンター(販売場所)
↑大谷246

酒粕



六代目プリン
Re Cafe
↑河原口1-27-14