

表紙の美味しいあしがら食材



中井町
 <八重桜>
 中井町の各所で4月中旬～下旬の花の盛りに花摘みの様子がみられます。

桜の塩漬け
 販売先: 中井町里やま直売所→P7参照



開成町
 <弥一芋>
 明治36年開成町金井島出身の弥一郎さんが広めた里芋。ねっとりとしていてまるやかな甘みのある美味しい芋です。

開成弥一芋(9月～2月)
 販売先: 開成町内スーパーマーケットなど
 開成町まちづくり部産業振興課
 ☎ 0465-84-0317



南足柄市
 大雄山最乗寺参道の茶屋名物「みそおでん」に添えられる自家製みそ。コクと甘みが絶妙で、手土産にも人気です。

十八丁目の自家製おでんみそ
 販売先: 十八丁目茶屋 ☎ 0465-74-0037
 住所: 南足柄市大雄町1144-2
 営業時間: 9:00～16:00(無休、臨時休業あり)



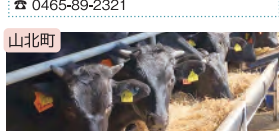
大井町
 <ひょうたん>
 大井町のシンボルとして親しまれ、ひょうたん文化の創造に取り組んでいます。

ひょうたん漬(650円)
 販売先: 四季の里直売所→P7参照
 BIOTOPIA marché→P14参照
 まちの駅あしがら→P14参照



松田町
 <サクラマス>
 鮮やかなピンク色の身のサクラマスは松田町寄地区の自然を活かし養殖しています。

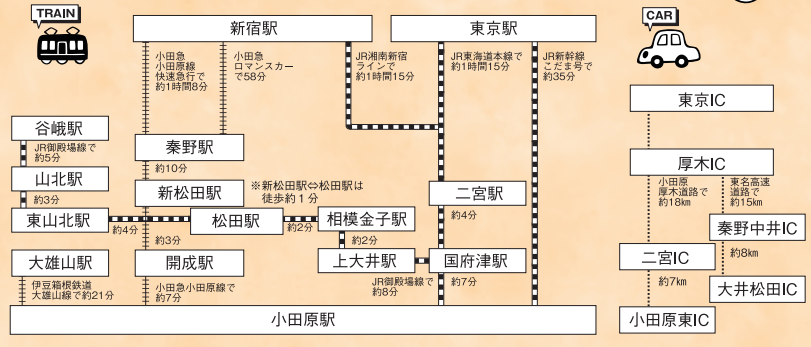
サクラマス塩焼き
 販売先: 松田町イベント時に店舗販売
 問: 松田町寄自然休養村養魚組合
 ☎ 0465-89-2321



山北町
 <足柄牛>
 あしがらの豊かな自然環境のなかで、育成前期に足柄茶の粉末を与え、健康的に育まれた「かながわブランド」認定の牛です。

足柄牛
 販売先: 株式会社門屋食肉商事→P11参照

ACCESS



問合せ先

- 南足柄市商工観光課 ☎0465-73-8031
 - 松田町観光経済課 ☎0465-83-1228
 - 中井町産業振興課 ☎0465-81-1115
 - 山北町商工観光課 ☎0465-75-3646
 - 大井町地域振興課 ☎0465-85-5013
 - 開成町産業振興課 ☎0465-84-0317
- 発行: 神奈川県西地域県政総合センター 商工観光課 ☎0465-32-8908
 協力: あしがら観光協会 企画・編集・制作: アシガラッテ
- ※本誌掲載の情報は、取材・調査を2019年9月～11月上旬にかけて実施しております。発行後に情報が変更になる場合があります。施設等へのお出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますのであらかじめご了承ください。また、※ご利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)となっております。オーダーストップや入店(館)時間は通常30分～1時間前ですのでご注意ください。