

湘南はまぐり・なगरらみ

回覧



直売所OPEN



 **開始日時:**平成29年7月8日(土)
9時30分~12時

 **開始場所:**藤沢市漁業協同組合事務所

 **当日販売物:**湘南はまぐり、湘南なगरらみ、
湘南しらす、県内海産物、地元野菜

 **営業日時:**毎週火・木・土・日の10時から15時



湘南はまぐり



かながわブランド
平成29年1月
登録



プライドフィッシュ平成29年4月登録

ふじさわ特産品平成29年4月登録

湘南なगरらみ



ふじさわ特産品平成29年4月登録

お手軽&簡単!湘南はまぐりレシピ!

○湘南はまぐりの酒蒸し

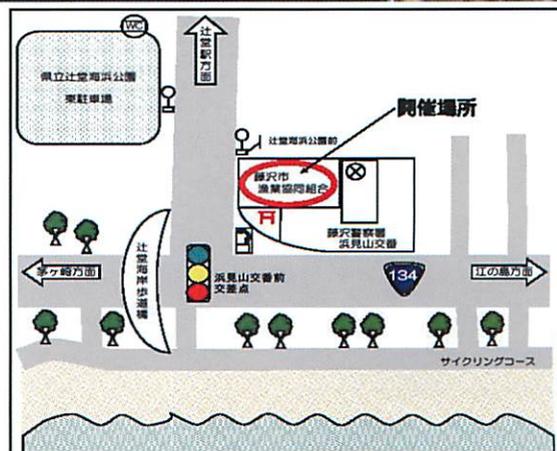
鍋やフライパンにはまぐりをのせ、酒を1cmほど張り、鍋蓋をして貝の蓋が開くまでは強火で、蓋が開いたら弱火で蒸します。

○湘南はまぐりのお吸い物

鍋に適量の水を張り、はまぐりを入れて蓋が開いたら弱火にします。針生姜を加え、塩としょう油を少量加えて味を調えます。お椀によい三つ葉を添えます。

○炊き込みご飯

お吸い物の要領で、はまぐりの蓋を開かせ、身を取り出します。ハマグリの茹で汁は冷ましてめんつゆかしょう油を加え、米との量を整えてから、はまぐりの身と千切り生姜を加えて炊き込みます。炊き上がったらずや三つ葉のをせます。



〔問い合わせ先〕 藤沢市漁業協同組合 TEL0466(36)8220
藤沢市農業水産課 TEL0466(50)3532

※お車でお越しの場合駐車場はございませんので、お近くの有料駐車場をご利用ください。