



## 全国からこだわりの商品や神奈川グルメが集結 「横浜港大さん橋マルシェ」で群馬県をPR!

### 横浜港大さん橋マルシェ

- 期日：11月23日(金・祝)・24日(土)
- 場所：横浜港大さん橋国際客船ターミナル 山下公園側エプロン
- 主催：横浜港大さん橋マルシェ実行委員会(事務局：神奈川新聞社クロスメディア営業局内)
- 内容：全国からこだわり青果物や加工品の試食宣伝や雑貨等の販売

### 第11回「横浜港大さん橋マルシェ」が開催!

神奈川県横浜市中区にある横浜港大さん橋山下公園側エプロンで「横浜港大さん橋マルシェ」が開催されました。会場には、地元の新鮮野菜やこだわりの加工品をはじめ、日本各地から自慢の特産品や青果物が出品され、神奈川県の食材を中心とした美味しい料理が提供される「地産地消キッチンカー」も出店しました。さらに、横浜を中心に活動しているアーティストによるライブやダンス等の様々なパフォーマンスも行われるなど、会場は大いに盛り上がっていました。

千葉県の食品工房「ドレミファーム」では、ピクルス・ソース・ジャム・シロップなどの加工食品を販売しました。メイン商品である野菜のピクルスは、トマト・パプリカなどの定番からねぎ・れんこんなどの変わり種まで通年で200種類以上にも及び、その中からこの時期おすすめの商品を選んで試食販売されました。また、秋田県にある合同会社ダイセン創農からトマトジュース「毎日がとまと曜日」の出品がありました。こちらは平成27年創業以来、100%地元産トマトを収穫・搾汁・加工してトマトジュースを販売しています。産地は秋田県大仙市、トマト品種は「なつのしゅん：長野県野菜花き試験場が品種登録、リコピン含量が高く果汁色調は赤みが強くトマトジュース加工適正に優れる」1品種に限定し、添加物を一切使用せず「なつのしゅん」の風味がそのまま味わえるこだわりのトマトジュースとのことです。

### 群馬県産ハナビラタケ大好評!

当日は、横浜中央市場ゾーンの中から横浜市内のホテルやレストランなどを中心に業務野菜を納入している「株式会社 つま正」が、群馬県産ハナビラタケの試食宣伝及び販売を行いました。

ハナビラタケは栽培が難しく、優れた設備と良い自然環境がなければ美味しく品質が良いものがないとのことでしたが、三夜沢きのこ園は緑豊かな赤城山の麓でミネラルたっぷりの天然水を使用しており、品質・食味ともに優れたハナビラタケが栽培されています。ハナビラタケは歯切れの良さが特徴で、煮もの・炒め物・酢の物等どんな料理とも相性が抜群で、最近のレストランや量販店からの注文も増えているとのことでした。

「ハナビラタケは独特の食感とクセの無い味わいが特徴です。特に群馬県産は見た目がキレイで味が良く、肉厚でこりこりした食感もお客様に好評です。」と出店者は群馬県産ハナビラタケを高く評価していました。当日は、ハナビラタケの炊き込みご飯やペペロンチーノ等8種類の美味しい食べ方提案を行い、横浜のお客様にハナビラタケの美味しさや特徴をPRしました。



横浜港大さん橋マルシェの様子



マルシェのチラシ



群馬県産ハナビラタケをPR



ハナビラタケの美味しい食べ方を紹介