

チーズケーキ

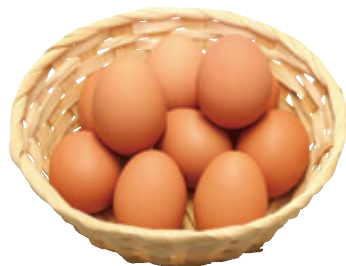
奥野牧場内にある「**牧場のハーモニー**」で作られるチーズケーキは、自家製の新鮮な牛乳を使って作っています。さっぱりしていて食べやすく、保存料・防腐剤無添加なので安心して召し上がっていただけます。プレーンのほか、いちじくやブルーベリーなど地元の旬の

素材を使ったチーズケーキもあります。通信販売も可能です（1ホール2300円〜）。このほか昔から地域で食べられている「牛乳ようかん」もおすすめです。



卵

袖ケ浦は養鶏も盛ん。新鮮な卵は弾力があっておいしいです。健康によいゴマを豊富に与え、マイナスイオン水を使用し、甘みとコクがある卵「**通称：ごまちゃん卵**」も扱っています。



飾り巻き寿司

房総地方で古くから作られている飾り巻き寿司。袖ケ浦でも見た目も鮮やかな巻き寿司が作られています。ゆりの里ではお母さんたちのアイデアいっぱいの巻きずしを購入できます。



野菜と果物

袖ケ浦
自慢の品です



袖ケ浦の野菜と果物は**品目が多く、バランスが取れている**のが一番の魅力です。新鮮でおいしい旬の味をお楽しみください。

落花生

千葉県は国内有数の落花生の産地。袖ケ浦でも良質の落花生が作られています。最高品種「千葉半立」はもちろん、通常の2倍の大きさがある「おおまさり」は茹でて食べると最高においしいです。



いんげん

いんげんは袖ケ浦の主要生産物のひとつで、古くからの産地として東京市場を中心に出荷しています。旬は5〜6月。レタス、ダイコンと同様に減農薬・減化学肥料栽培の導入を進めています。



とれたて
新鮮です

レタス

袖ケ浦のレタスは田んぼで取れると言ったら驚かれるでしょうか？水はけのいい田んぼでは、稲刈りのあとの田んぼの裏作としてレタスを作っています。



枝豆

一時期「幻の品種」と言われていた小糸在来種の枝豆は、小糸川流域に伝わる在来品種。最盛期は10月。味が濃く一度食べるとやみつきに！小糸在来種の大豆を使った豆腐や納豆も販売しています。



ほかにもある 新鮮野菜と果物

春は、キャベツ。夏は、とうもろこし、ゴーヤ。秋は、いちじくや自然薯、里いもなどのいも類。冬は、ダイコン、いちご。また、1年を通してトマトなどがとくにおすすめです。



米

農薬を極力控え、厳選した肥料を少量使って作る米は、県からエコ米として「ちばエコ農産物」の認証を受け、味もいと評判です。「ふさおとめ」は千葉県が独自に育成した早生品種で、さっぱりとして冷めてもおいしく、おにぎりによく合います。袖ケ浦産は県内でも収穫時期が早く、毎年お盆頃には収穫が始まります。ゆりの里では「**ゆりの雫**」のブランド名で販売しています。もう一つの主力品種はコシヒカリで、こちらは粘り気がありつやがあります。ゆりの里では「**袖びかり**」のブランド名で販売しています。ぜひご賞味ください。

お盆過ぎには
新米が
食べられます



はちみつ

袖ケ浦にはニセアカシアの花が多く、**養蜂には適した土地**と言えます。このほかマテバシヤやネズミモチなど蜜源が豊富にあり、花によって風味がまったく異なります。ゆりの里では試食もできますので、お好みの味を見つけてください。

味が濃くて
おいしい
ですよ



自慢の
袖ケ浦ブランド
です！

／ 私たち ／ が
作りました！



アイスクリーム

地元の食材を使ったアイスクリームは、酪農婦人部「**みずき会**」のお母さんたちが、特産品の牛乳を使って何か商品を作れないかと試行錯誤した結果、生まれたものです。枝豆やパッションフルーツなど、他ではあまり見かけないフレーバーもあります。しばらくたてのジュースもどうぞ！



米粉パン

米粉パンを作っているのは、私たち「**いなほっこ**」グループです。袖ケ浦産の米から作った米粉を使い、毎週火曜と土曜にゆりの里内の工房でパンを焼いています。あんパンやソーセージパンのほか、季節によっていろいろな種類が登場しますのでお楽しみに。

