

鹿島アントラーズ

行方市は鹿島アントラーズのホームタウンです

「ファミリーJoinデイズ」が開催されました！

5月1日、カシマサッカースタジアムに於いて、「ファミリーJoinデイズ」が行われました。

行方市をはじめホームタウン5市による、PRや特産品の無料配布にたくさんのお客さんが集まりました。

行方市のブースでは3回に分けて、サラダちんげん菜の無料配布を行いました。3回目の配布には宮崎智彦選手が助っ人として登場し、宮崎選手からちんげん菜を手渡され、握手をしたファンは大喜びでした。



© 株式会社鹿島アントラーズFC

今月のホームゲーム
ホームゲームはありません

試合の結果

ACL5	対 長春亜泰	○ 1-0
第7節	対 サンフレッチェ広島	△ 0-0
第8節	対 横浜F・マリノス	○ 3-1
ACL6	対 全北現代	○ 2-1
第9節	対 ガンバ大阪	○ 2-1
第10節	対 セレッソ大阪	● 1-2
ACL(R16)	対 浦項スティーラーズ	● 0-1

鹿島アントラーズオフィシャルサイト
<http://www.so-net.ne.jp/antlers/>

お問合せ 企画課 (麻生庁舎) ☎ 0299-72-0811 HP <http://www.city.namegata.ibaraki.jp>

地元を食べよう！

Namegata Brand

エシャレット—美しい真珠のような肌が自慢です—

収穫間近の
エシャレットです。



「独特の香り」とは・・・アイリンという成分がアリシンに変化したもので、強い抗菌・殺菌作用があるほか、ガンを予防し、コレステロールや中性脂肪を取り除き、血栓をできにくくするなどの作用があります。

元はらっきょう。栽培の仕方を変え、軟白部をのばしたものが「エシャレット」と呼ばれています。ちなみに、フランス料理などで使うエシャロットとはまったく別物です。茨城では、まだ全国でなじみのなかった25年ほど前から栽培が始められました。霞ヶ浦と北浦に挟まれたなめがた台地は水はけの良い土壌でエシャレット栽培に最適どころなのです。食をそる独特の香りとさっぱりとした辛さ、シャキッとした食感にクセになります。さらに、ビタミンA効力・ビタミンC鉄分を豊富に含み、栄養もたっぷり。

そのまま味噌をつけて酒の肴に。塩をつけて肉料理に添えたり、天ぷらにしたりと・・・あなたのアイデア次第で食べ方も楽しみ方ももっと広がるはず。 (旬の時期：4月～6月)