

かながわブランド

神奈川の各地には、気候風土を生かした様々な農林水産物が生産されています。

それらはまさに郷土の味、生産者の自慢の品々です。

県では、生産者団体とともにかながわブランドをはじめ、優れた県内産品を多くの方々に知っていただこうとPRに努めています。

かながわブランドとは、組織的な生産体制に基づき、品質、生産量並びに供給体制の向上及び安定を目指す県内産農林水産物及びその加工品です。

県と生産者団体が連携協力し、生産者団体主体の推進組織である「かながわブランド振興協議会」(事務局:JA神奈川県中央会)を中心にかながわブランドの登録決定やPR活動等さまざまな取組を進めています。

かながわブランドは次の73品目127登録品(令和6年3月31日現在)です。



「浜ぶどう」



「湘南ゴールド」



A pile of whole garlic bulbs, some with green stems and papery outer layers.

A photograph showing three whole, raw fish (likely snapper) arranged on a white plate. The fish are bright red-orange with distinct black spots on their fins and tails. They are positioned diagonally across the plate, with their heads pointing towards the top left.



かながわブランドは、組織的な生産体制に基づき、品質、生産量並びに供給体制の向上及び安定を目指す県内産農林水産物及びその加工品です。

このマークは、かながわブランドの統一イメージマークとして制定したもので、太陽をモチーフにして、周りに神奈川の海、山、大地の產品をよろしくとあいさつしている姿をあらわしています。

かながわブランドについての詳細はホームページ「かなさんの畠（<https://kanasan-no-hatake.jp/index.html>）」をご覧ください。



「生糀かながわ牛」



かながわブランド×未病改善

【食を通じた未病改善について】

- 普段の食事や運動などの習慣を通じて「心身を整え、健康な状態に近づける」。それが、「未病を改善する」ということです。
 - 体調や季節に合わせた料理で、美味しく「未病を改善する」食生活に取り組みましょう。