



渥美半島アジサイ
スズキ農園オリジナル品種をはじめ、様々な品種を常にベストな状態でお届けします。
スズキ農園 ☎090-8959-9573



セントレア マスコット イエロー
従来のグロリオサに比べ、花が非常に小さいのが特徴。鮮やかな黄色でフラワーアレンジやブーケなどにも合わせやすいです。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



中村洋ランの胡蝶蘭
ミディ系は、かわいいうちサイズで手軽に楽しめます。大輪は、お祝い、仏事などに用いられています。
中村洋ラン ☎0531-38-0071



JA愛知みなみ リシアンサス
基本色の紫ほかに最近では、桃、藤、白・複色とカラフルになり、花形も一重・二重・八重と多様な形があります。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ パラ
色や花型などについて多くの品種を取り入れています。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ カスミンソウ
花持ちがよく、ステムが硬く、ボリュームがあり、コントラストが美しいです。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ ガーベラ
品種・色ともにバラエティー豊富で、1年を通してその日にあった花を楽しめます。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ スイートピー
花色も豊富で、独自の甘い香りがあり、多くの人に親しまれています。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ ストック
スプレミタイプを中心に、白、ピンク、クリーム系があります。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ グロリオサ
中心的品種ロイヤルを始め、レモンイエロー・オレンジ等を栽培しています。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ アルストロメリア
約70品種を栽培しています。業務用から一般小売まですべてのニーズに応えるまで、積極的に新品种の導入に取り組んでいます。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ スプレーマム
多種多様な色花形で栽培しているため、ウエディングブーケ・洋花アレンジ・仏花用と用途に応じて様々な形に利用できます。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ ディスパットマム
計画栽培を厳しく実施し、多品種構成に富んだ栽培を実施しています。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



JA愛知みなみ 輪菊
日本一のシェアを誇り、高い技術力などにより一年を通して高品質の花を出荷しています。
JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



伊良湖発祥 しあわせクローバー
伊良湖岬で発見された高確率で四つ葉以上が生える奇跡のシロツメクサを基に栽培されたものです。道の駅あかばねロコステーション ☎0531-45-5088



渥美半島 たはらブランド

128品
第1回～第13回
認定品を掲載



生産者の
こだわりと田原愛が
「ギュっ」と
詰まった
個性も色どりも
豊かな
厳選品が勢揃い。



「渥美半島たはらブランド」認定品を 田原市ふるさと納税の返礼品としてお届けします。(一部商品除く)

◆「ふるさと納税」とは自治体への寄附金のことです。都道府県・市区町村に2,000円を超える寄付を行った場合に、控除手続きを行うことで一定の上限まで、所得税・住民税から控除が受けられます。

田原市では、10,000円以上ご寄附いただいた方へ、厳選された返礼品をお贈りしています。
※市内在住の方を除く

ふるさと納税の使い道を、ご自身で指定することができます。

ふるさと納税は、生まれ故郷でなくても寄附することができます。

ふるさと納税 田原市 で検索!

ふるさと納税サイトの田原市のページへは、以下のQRコードからどうぞ。

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

お礼の品も充実! 渥美半島たはらブランドの認定品を取り揃えてお待ちしております。

渥美半島 たはらブランド

「渥美半島たはらブランド」とは田原市の地域資源や地域特性を活かした優れた産品を地域ブランドとして認定し、市内外に情報発信することにより、田原市の地域経済の発展や知名度向上を推進することを目的としています。

◆個別の商品に関するお問い合わせは、各事業者にご連絡ください。

光り輝く太陽と海と大地に恵まれた “渥美半島”の厳選品が勢揃い

愛知県の南東部にある渥美半島に位置する田原市。

温暖な気候と恵まれた自然環境のなかで育つ農産物は、

全国有数の産出額を誇ります。

また、三方を太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海に囲まれ、

豊富な漁場から漁業も盛んです。

そんな田原市から、生産者のこだわりと

田原愛がギュッと詰まったおススメ厳選品を

「渥美半島たはらブランド」として紹介します。



色とり豊かに

こころやすらぐ
スイーツ



販売時期
通年
田原銘菓
あさりせんべい
3種詰め合わせ
イカと馬鈴薯澱粉を混ぜ込んだ生地に、アサリを丸ごと一粒乗せて焼き上げた薄い塩味と香ばしくパリパリとしたおせんべい。

株式会社 菓子蔵 関
☎0531-22-0868



販売時期
通年
田原銘菓
あさりせんべい
7種詰め合わせ
イカと馬鈴薯澱粉を混ぜ込んだ生地に、アサリを丸ごと一粒乗せて焼き上げた薄い塩味と香ばしくパリパリとしたおせんべい。

株式会社 菓子蔵 関
☎0531-22-0868



販売時期
通年
渥美半島かすてらシリーズ
渥美半島産の菜の花のハチミツ、いちご、メロンをたっぷり使ったこだわりのカステラです。

有限会社 ポワール
☎0531-32-1290



販売時期
通年
4月~12月は
店頭販売、他は
オーダー対応
ベジタブル
レインボーパン
渥美半島で栽培された野菜等が持つ色彩をそのまま生かし、合成着色料を一切使用せず作った、色鮮やかな食パンです。

LeiLei's CAFE
☎0531-45-3456

特選岡女男面茶

特殊製法により形状の良さよりも味の良さを追求し、独自のブレンド・火入加工した自備作で



販売時期
通年

磯田園製茶 株式会社
☎0531-22-0368



販売時期
通年
あじわい和香茶
渥美半島で栽培したてにふき茶葉を使用。水色が鮮やかで、渋みが少なくやさしいあじわいの紅茶です。

河合製茶
☎0531-25-0170

岡女男面茶 金印

特殊製法により形状の良さよりも味の良さを追求し、贈答用から普段づかいまで、幅広くお使い頂ける商品です。



販売時期
通年

磯田園製茶 株式会社
☎0531-22-0368



販売時期
通年
和香茶いちご
渥美半島で栽培された美味しい時期のイチゴをドライにして、和紅茶にブレンドしました。ほんのりとしたいちごの香りが楽しめます。

河合製茶
☎0531-25-0170

渥美茶のティーバッグ

使用している茶葉は、一番摘み茶葉を使用しています。三角メッシュバックで本格格的なお茶が手軽に楽しめます。



販売時期
通年

河合製茶
☎0531-25-0170



販売時期
通年
和香茶オレンジ
渥美半島で栽培されたオレンジをドライフルーツにしています。オレンジと和紅茶は別になっておりますので、お好みに合わせてお召し上がりください。

河合製茶
☎0531-25-0170

太平洋と三河湾

美しく遥かな海の恵み

販売時期
通年
H SURFBOARD
IRAGO MODEL
シェイプ歴35年。累計5,000本以上のサーフボードを製造した経験から生み出された確かな物をあなたに。
KEEPER
SURF
STATION
☎0531-45-3456

販売時期
通年
角上楼謹製
おさかなフレック
「朧海」
伊良湖港で水揚げされた白身魚を使用し、食べるふりかけのようにそぼろ状にしました。
株式会社 宿福
☎0531-32-1155

販売時期
通年
角上楼謹製
釜炊きしらす
赤羽根港で採れたあおさのりを作られたしらす干しを、角上楼のオリジナルのレンピで炊き上げました。
株式会社 宿福
☎0531-32-1155

販売時期
通年
角上楼謹製
生のりの佃煮
三河湾で採れたあおさのりを使用し、磯の香りを残しつつ、なめらかな舌触りになるよう作っています。
株式会社 宿福
☎0531-32-1155

販売時期
通年
貝づくし渥美
渥美半島は、とにかくたくさん貝がとれたこと、このことが「渥美の貝は日本一！」といわれる由来の一つです。
渥美商工会
☎0531-33-0441

販売時期
通年
伊良湖ハチミツみるく
渥美半島産の菜の花のハチミツを餡と皮の両方に練り込んだメロンミルク餡を生地に包み、メロン風味のビスケット生地を乗せてメロンパン風に焼き上げました。
有限会社 ポワール
☎0531-32-1290

販売時期
通年
渥美半島
ひだまりメロン
渥美半島産のメロンを練りこんだメロンミルク餡を生地に包み、メロン風味のビスケット生地を乗せてメロンパン風に焼き上げました。
有限会社 ポワール
☎0531-32-1290

販売時期
通年
恋路ヶ浜いちごみるく
渥美半島産の完熟苺を使用した苺ミルク餡を苺ミルク風味の皮で包み焼きあげた、しっとりした洋風饅頭です。
有限会社 ポワール
☎0531-32-1290

販売時期
2月~4月
渥美垂下あさり
田原市福江湾のあさを漁獲して、かごに入れて養殖し、平均殻長35ミリメートル以上、身入りは肥満度20以上のものに限定し、出荷しています。
渥美漁業協同組合
☎0531-32-2332

販売時期
通年
ふりかけメソッド
あおさのりです。
名前の通り、「あおさのり」をふりかけにしました。一層食べやすく、お料理にふりかけてお召し上がりください。
宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032

販売時期
通年
はじめましてあおさのりです。
田原市の豊かな漁場で育まれ、伝統養殖を受け継ぎ、誕生したあおさのりです。封を開ければ磯の香りが漂います。
宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032

販売時期
通年
三河湾と言えば
アオサ粉です。
渥美半島の栄養豊富な漁場で育まれた天然アオサを加工した商品です。トッピングとして幅広く使えます。
宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032

販売時期
通年
三河田原産地間屋厳選
青手うなぎの白焼
良質な地下水で泥抜きした最高級青手うなぎのみを厳選し、丁寧に焼き上げました。素材の味が際立つ塩や醤油とあわせてご賞味ください。
株式会社 千春うなぎ
☎0531-22-2045

販売時期
通年
パロックスの
ジェラート・
パロックスソフト
デリーパラダイス牧場直送の新鮮な生乳を使用したジェラートとソフトクリームです。
スイーツ&ジェラテリア パロックス
☎0531-37-0053

販売時期
通年
菜の花杏仁
渥美半島の牛乳と菜の花ハチミツをたっぷりを使用した、とても滑らかで美味しい杏仁豆腐です。
080杏露(ぜろはちぜろしん一)
☎0531-35-1802

販売時期
通年
おぼろ杏仁
二層仕立ての、綺麗なジュレソースが特徴の滑らかな杏仁豆腐です。プレーン・マンゴーの2種類の味があります。
080杏露(ぜろはちぜろしん一)
☎0531-35-1802

販売時期
通年
ミックスゼリー
田原が発祥の寒天ゼリーを、国産の高級寒天を100%使用し、昔ながらの製法で作っています。
鈴木製菓
☎0531-22-0663

販売時期
通年
どうまい牛乳シリーズ
田原産の生乳を100%使用し、搾乳から24時間以内にバック詰めされた新鮮な牛乳を使った商品です。
JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153

販売時期
1月~3月
からっ風 田原の芋切
1000kgの原料から250kgを厳選し、冷たい北風で作った甘くて、おいしいプレミアムな干し芋です。
立岩新治
☎090-4446-0423

販売時期
通年
渥美プレミアム
ラスサーモン
国内でも屈指の良質な地下水海産物を使用した循環濾過養殖システム(RAS)で育てた高品質、無殺菌のサーモンです。
林養魚 株式会社
☎0531-32-0466

販売時期
通年
林サーモンフレック生
渥美プレミアムラスサーモンを使ったお刺身フレックです。温かいご飯にのせると簡単にサーモン丼ができます。
林養魚 株式会社
☎0531-32-0466

販売時期
毎年、1月中旬
~5月末日まで
の土日・祝日
のみ販売
渥美あさりの押し寿司
渥美半島の海沿いの地域では、このあさりの押し寿司をお祭りの日に家庭料理として作っていました。
渥美商工会
☎0531-33-0441

販売時期
通年
しらす干し
新鮮で良質なイワシの稚魚を釜茹でにし、やわらかさをなくさないよう程よく乾燥させた商品です。
有限会社 長栄
☎0531-45-3534

販売時期
通年
釜揚げしらす
新鮮で良質なイワシの稚魚を釜茹でにした商品です。口にするとほんのりと潮の香りが広がり、ついで甘みが舌を包みます。
有限会社 長栄
☎0531-45-3534

販売時期
通年
華山最中 報民倉
田原の偉人「渡辺華山」を偲び生まれた最中。好きな量の餡を入れて皮のパリパリ感と一緒に楽しむことができます。手詰め最中です。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
通年
亀若すいとぼと
渥美半島の高台で太陽と潮風をいっぱいもらった「紅あずま」と亀若芋焼酎を使用したすいとぼとです。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
6月~10月
メロンぱうんど
田原産のメロンをふんだんに練り込み焼き上げた、メロンゼリー入りパウンドケーキです。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
1月~5月
菜の花いちごロール
菜の花をスポンジに練り込み、田原産いちごを入れたフレッシュロールケーキです。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
12月~5月
菜の花ぱうんど
菜の花をふんだんに練り込み、香りを丸ごと包み込んで焼き上げたパウンドケーキです。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
6月~9月
とろけるメロンロール
田原産マスクメロンを口どけのよい生クリームでロールしたみずみずしいロールケーキです。
有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

確かな実績は
積み上げられた経験と技術が
野菜づくりに息づいている証。

伝統の製法が生む
匠の味
故郷の味



みそ漬あつみたくあん
渥美半島産の大根をじっくりと熟成発酵させ、赤だしみそで味わい深く仕上げた逸品です。

キムラ漬物 株式会社
☎0531-32-1211



上干渥美一丁漬
国内にて契約栽培した大根を冬の季節風でしっかり干し上げ、昔ながらの一丁漬の製法にてじっくりと熟成発酵させた商品です。

キムラ漬物 株式会社
☎0531-32-1211



伊良湖焼そば
愛知県産小麦粉を主原料に無着色で麺を仕上げました。焦がしアサリ風味のしょうゆベースソースが麺とベストマッチです。

有限会社 みうらや製麺
☎0531-32-0153



渥美の里
(太切生蕎麦・細切生蕎麦)
渥美半島の年越し蕎麦には欠かせない平たく太く切られた太切蕎麦。また細切蕎麦もあるので食べ方によって太さを選べます。

有限会社 みうらや製麺
☎0531-32-0153



あつみ御前
創業昭和元年より続くこだわりの練りと熟成で丁寧に仕上げた渥美半島の人々に昔から愛されている生うどんです。

有限会社 みうらや製麺
☎0531-32-0153

太陽と大地が育む

味・色豊かに新鮮青果



IRAGOブルーベリー
自然豊かな渥美半島で育った、大粒で甘くジューシーなブルーベリーです。

IRAGOブルーベリー
☎0531-32-1727



ミニトマト
洗ってすぐ食べられる手軽さと、色鮮やかな上、なんとと言っても食味が良好です。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



とまとのころ
田原市の風土を活かした農法で、農業や化学肥料を極力使わずに栽培しています。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



ミニトマト アイコ
肉厚で酸味が少なく、甘みたっぷりのプラム型のミニトマトです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



丸玉トマト
冬場の太陽の恵みをじっくり蓄え、おいしく育った田原市のトマトをぜひご賞味ください。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



ファーストトマト
愛知県の「伝統野菜」に指定され、酸味と糖度のバランスのとれたトマトらしい味がお楽しみいただけます。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



あつみちゃんトマト
味が濃く、皮が薄くて食べやすい。トマト本来の「旨味」を高めるために定期的に出汁を与えています。

渥美半島とまブランド
☎090-8959-1749



伊良湖ハウスみかん
糖度と酸味のバランスが良く、非常にまろやかなコクのある上品な味わいのハウスみかんです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



小林農園のこだわりハウスみかん「美甘きりり」
土づくりにこだわり、品評会で複数回金賞受賞。非常に糖度が高く色艶が綺麗なハウスみかんを厳選しています。

小林農園
☎0531-22-1944



いちごのしあわせ
ナノ水を使用し、自然の力を引き出す独自の方法で栽培された、甘みと酸味のバランスが非常に良い完熟イチゴです。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



紅ほっぺ
果実が大きくて形が崩れにくく、食酸味と甘みのバランスが取れたイチゴです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



章姫
酸味が少なく、糖度が高いため酸っぱくなく、さわやかな後味と甘さが際立つイチゴです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



ゆめのか
果皮がほどよく硬いため傷みにくく、糖度が高めで酸味もあり、さっぱりとしたイチゴです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



菜の花いちご
独自の栽培方法により、色・ツヤ・香り・糖度・酸味・コクにこだわり、収穫時に概ね35g以上のいちごだけを厳選しています。

安田農園
☎090-8324-1727



お陽様農園 紅ほっぺ
渥美半島の温暖な気候を活かして栽培した紅ほっぺを形・色・大きさなど厳選し、ソフトシートに丁寧に詰めました。

お陽様農園
☎0531-37-1312



いちじく
女性にも人気のある果物で、甘みがあり、しっとりとした食味が良好です。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



旬彩野菜バスケット
無農薬・有機肥料で育てた旬の彩り野菜のセットです。野菜ソムリエ協会主催の品評会で賞をとると味にこだわりをもっています。

Patch Farm (パッチファーム)
☎080-8268-2146



安田商店の朝採りとうもろこし
「畑の味を食卓へ」をコンセプトに、コールドチェーン管理をしっかりと行い、採れたての味をお届けします。

株式会社 安田商店
☎0531-22-0772



安田商店のベビーリーフ
太陽の光と土の力によって育てられたベビーリーフは、日持ちがよく丈夫で、個性豊かな濃い味わいを楽しめます。

株式会社 安田商店
☎0531-22-0772



大葉
日照時間が多い渥美半島で栽培された、さわやかな香りと風味が特徴の高品質な大葉です。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



常春キャベツ
渥美半島の温暖な気候を最大限に活かして育てた、安心・安全でおいしいキャベツをぜひ、ご賞味下さい。平成23年度「日本農業賞」「内閣総理大臣賞」受賞。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



イエローキングメロン
黄皮メロンで果肉は白色、厚みがありやわらかな食感でさっぱりとした甘みが味わえます。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



日研農園のアールスメロン (化粧箱入り)
温暖な気候を生かして育てたメロンは、まろやかで豊潤な味わいです。

有限会社 日研農園
☎0531-35-6854



アールスメロン「伊良湖メロン」
最高の味と香りをお届けするために、一本の木で1つの実だけを選び、徹底した温度・水管理をした最高品質のメロンです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



タカミメロン
ネット系メロンを代表する品種、果肉はきれいな黄緑色で香りも良く、まろやかな甘みが楽しめます。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



お陽様農園 アールスメロン
渥美半島の温暖な気候を活かして栽培したアールスメロンです。ネットが美しく、サイズの揃ったメロンを厳選しています。

お陽様農園
☎0531-37-1312



スイカ
有機質肥料を中心に栽培し、甘みと食味を重視した田原市を代表する夏の果実です。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



**渥美半島
どんぶり街道**

渥美半島の食材を活かした、それぞれのお店のアイデアと工夫が盛りだくさんのオリジナル丼を提供しています。

渥美半島観光ビューロー
☎0531-23-3516



渥美半島なごみたまご

自由に動き回れる平飼鶏舎で、遺伝子組み換えされていないエサのみを使用するなど、とことんこだわった卵です。

宮本養鶏場(宮本健太郎)
☎0531-36-6223



**田原ディップ
(じゃこしそみそ)**

田原市内で水揚げ加工されたちりめんじゃこ、田原産の大葉(しそ)を手軽に摂取できるように発酵食品である味噌を使用し作り上げた商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



渥美半島産純粋はちみつ

花の種類によって違う味と風味を大切に、当園で採集した安全で安心なおいしいはちみつをお届けしています。

有限会社 鈴木養蜂園
☎0531-22-3724



**田原産100%
菜種油
たはらっこ**

丹精込めて育てた菜種を昔ながらの圧搾法でじっくり作った田原産100%菜種油です。

特定非営利活動法人
田原菜の花エコネットワーク
☎0531-45-3744



伊良湖黒牛

最高級A5ランクの特選黒毛和牛です。美味しさにこだわった本物の味をご堪能ください。

伊良湖黒牛の会(代表 渡辺義苗)
☎090-7318-7002



**保美豚プレミアム
無添加ベーコン**

保美豚のバラ肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったベーコン。

株式会社 そら
☎0531-45-5215



**田原ディップ
(辛鶏肉みそ)**

田原市及び東三河産の鶏肉を手軽に摂取できるように発酵食品であるみそと唐辛子を使用し作り上げた商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



OKAWA HONEY

渥美半島で採れたものだけを、濃厚な味を実現するため、朝採りにこだわり、高温処理することなく無添加で瓶詰めしています。

大河養蜂(大河真彰)
☎080-5167-2332



キャベコロ

平成28年度優良ふると食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞。ジャガイモの代わりに田原産のキャベツをたっぷり使用したコロッケです。

田原飲食業組合
☎0531-23-0675



田原牛

安全・安心をモットーとし、自農場で生産された仔牛を中心に育て、与える飼料も統一され、常に一定の美味しさを保つことのできる牛肉です。

JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153



**保美豚プレミアム
無添加ロースハム**

保美豚のロース肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったロースハム。

株式会社 そら
☎0531-45-5215



**田原ディップ
(赤味噌豚肉みそ)**

田原市産の豚肉を手軽に摂取できるように発酵食品であるみそ(愛知県特産品赤味噌)を使用し作り上げた商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



田原野菜ドレッシング

田原産の野菜をふんだんに使用し、彩りよく仕上げました。様々な野菜に合うドレッシングです。

道の駅 田原めつくんはうす
☎0531-23-2525



太めが主役

完全自社栽培の太根を太切りにカット。専用乾燥機で太根本来の白色を維持し、旨味を凝縮しています。

宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032



あつみ牛

安心・安全をモットーとし、与える飼料は「あつみ牛シリーズ」と限定されたものを使用し、常に一定の美味しさを保つことのできる牛肉です。

JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153



**保美豚プレミアム
無添加ウインナー**

保美豚のうで肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったウインナー。

株式会社 そら
☎0531-45-5215



**田原ディップ
(トマト)**

「田原の宝」トマトに自家製チュージャンを絶妙なバランスで配合した、新食感のありそうでなかった商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



KUROCURRY
～宵間の誘惑、田原ポークカレー～

豚骨スープをベースに田原ポークをふんだんに使用した真っ黒なレトルトカレー。スパイシーな味わいと豚の旨みが口中に広がります。

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



美白の名脇役

自社栽培の太根を収穫後すぐ急速乾燥するため、旨味を凝縮でき、見た目の美しさにこだわった切り干し太根です。

宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032



田原ポーク

麦・芋・米などを独自配合した飼料と良質な地下水「兀ウォーター」を与えて育てた、オレイン酸が豊富で甘みのある霜降り豚肉です。

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



**大六食肉加工場
～DAIROKU～加工品**

田原ポークを使用したハムやウインナーのギフトセットです。季節の贈答品などで多くのお客様に喜ばれています。

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



**田原ディップ
(ブロッコリー)**

「田原の宝」ブロッコリーの優しい甘みとワサビの辛さが実は意外と合う、野菜の純度が高い、新食感のありそうでなかった商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



伊良湖黒牛。カレー

道の駅内めつくんもぐもぐ工房で調理している手作りカレー。田原の野菜や最高級A5ランクの特選黒毛和牛「伊良湖黒牛。」がゴロゴロ入っています。

道の駅 田原めつくんはうす
☎0531-23-2525



魔法の万能ピュレ

田原産のキャベツ、ブロッコリーを上手に活かした、料理が簡単になる便利な野菜のピュレです。

遊食ダイニング 風雅
☎0531-22-3961



保美豚プレミアム

保美豚は、渥美半島の温暖な環境の中、できるかぎり「しぜんに育むこと」「安心・安全」と「ほんとうのおいしさ」を追求した豚肉です。

株式会社 そら
☎0531-45-5215



**ドライ
サラダ
ミックス**

渥美野菜の旨味をぎゅっと凝縮。ノンフライ、無添加でそのまま食べられるように加工しました。※季節により内容が変わります。

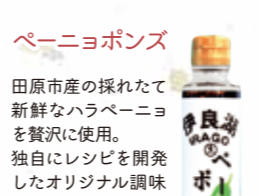
合資会社 雅風
☎0531-36-5959



**田原ディップ
(コーン)**

「田原の宝」コーンの自然な甘みが優しく響く、上品でクリーミーな美味しさです。コーンの純度が高い、新食感のありそうでなかった商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



ペーニョポンズ

田原市産の採れたて新鮮なハラペーニョを贅沢に使用。独自にレシピを開発したオリジナル調味料です。

DIEZcafe
☎0531-45-3311



**とまと
ジュース**

自然由来の原料で育てた「とまとのこころ」を樹上ではじけるくらいに超完熟させているので甘みや旨味が抜群。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



みなみ愛とん

田原市で育てられ、種豚・与える飼料が統一された柔らかく、きめ細かな肉質で脂もあっさり臭みもない豚肉です。

JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153



**ウエタマト
de ドライトマト**

トマト農家が厳選したトマトだけを使い、独自の乾燥方法で美味しさを凝縮しました。

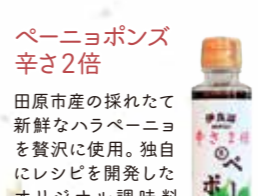
ウエタマト
☎090-7030-0464



**田原ディップ
(シン)**

「田原の宝」香り高いシンを贅沢に使用し、日本スタイルなジェノベーゼに仕上げました。新食感のありそうでなかった商品です。

彩農園
☎090-3554-4553



**ペーニョポンズ
辛さ2倍**

田原市産の採れたて新鮮なハラペーニョを贅沢に使用。独自にレシピを開発したオリジナル調味料(辛さ2倍)です。

DIEZcafe
☎0531-45-3311



**とまと
ジュース**

自然由来の原料で育てた「とまとのこころ」を樹上ではじけるくらいに超完熟させているので甘みや旨味が抜群。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



**THE PIG'S
PEARL
PAPAYA
IPA**

循環型農業のサイクルから生まれたパパイヤを使用したクラフトビール。

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



**田原蔵山麓
芋焼酎
亀若花**

田原産紅はるかを使用。アルプスの美味しい水で仕込み、甘い香りとフルーティーな味わいに仕上がりました。アルコール度数20度

田原物産センター
☎0531-36-5188



**田原蔵山麓
芋焼酎 亀若**

地元亀若地区の有志、亀若倶楽部が有機栽培で育てあげた原料芋とアルプスからの伏流水の美味しさが割り水として仕込まれています。

田原物産センター
☎0531-36-5188



**田原の銘酒
純米大吟醸 優**

田原市野田町内で減農薬栽培されたコシヒカリを100%使用した純米大吟醸酒です。

柴田屋酒店
☎0531-22-0826



MEAD(ミード)～蜂蜜酒～

渥美半島で採れたはちみつと奥三河の良質な水を使い、清酒酵母で発酵させた蜂蜜酒です。2種類の味が楽しめます。

有限会社 鈴木養蜂園
☎0531-22-3724

素材の味が活きて

風味絶佳

大地の恵み

育ちの良さが分かる味