

愛知県 渥美半島

田原市 フェア



渥美半島「田原市」を知っていますか？

温暖な気候に恵まれ「農業産出額は日本一」野菜や花の農業が盛んな田原市は、太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海に囲まれた水産物豊富な漁場でもあります。



ミニトマト (アイコ)
無農薬・無化学肥料の自然農法に、とことんこだわり続けた、肉厚で酸味が少なく、甘みたっぷりのミニトマトです。



春菊
生で食べられる春菊にこだわり、葉が柔らかく、春菊特有の苦味や匂いも少なく、そのまま味わうことができます。



名古屋コーチン
日本三大地鶏である名古屋コーチン。125日前後という一般ブロイラーの約3倍の手間隙をかけ飼育。豊かな旨味でコクがあり、しっかりとした歯ごたえがあります。



ほうれん草
自社発酵肥料を使った安心、安全な生産方法にこだわったほうれん草は、アクが無く、奥深い上品な甘味があります。



あさり
愛知県の三河湾で獲れるあさは、日本一の漁獲量を誇ります。春が近づくとあさりの身が丸々と成長して美味しくなる今が旬です。



いちご (紅ほっぺ)
日照時間が豊富な渥美半島の風土を最大限に活かして自然農法技術を取り入れた栽培方法で、甘みと酸味のバランスの良い美味しいいちごを育てました。



キャベツ
渥美半島はキャベツの一大産地であり、海からの厳しい季節風を受けて育ったキャベツは、甘さがぐっと引き出されます。



うなぎ
国の定める基準をクリアした契約養殖場より、年間を通して良質かつ安定的に仕入れをし、更に独自の基準で厳選したものを良質な田原の湧水で泥抜きし、臭みのない鰻に仕上げました。



伊良湖黒牛
A5ランクにこだわった特選黒毛和牛「伊良湖黒牛。」肉の締まりがよく、きめが細かく、光沢があり、肉の旨みを感じられる厳選された一品です。

