

		品目名	説明文	写真
愛知県	西尾市	ウナギ	<p>「一色産うなぎ」は、皮が柔らかく身に脂がのった良質のウナギで、ビタミン類が豊富です。</p> <p>「一色産うなぎ」は100年の歴史と伝統で培われたノウハウにより、シラスから成鰻まで一貫生産され、矢作川水系の清流水を利用して限りなく天然に近い環境でストレスなく育ったウナギです。</p> <p>西尾市一色町をはじめ、西尾市内のウナギ専門店や和食処で提供しています。ぜひご賞味ください。</p>	
愛知県	西尾市	アサリ	<p>西尾の大粒で身の詰まったアサリは大変美味しく栄養満点です。潮干狩りは3月～7月に各地の海岸で楽しめます。</p>	

	品目名	説明文	写真
愛知県	西尾市 西尾市の特産物を使ったアイデア料理	<p>西尾市では、市内の中学校、高等学校と連携して、西尾市の特産物を使用した料理コンテストを開催しています。料理コンテストは、地元産農畜水産物の消費拡大や地産地消、食育の推進を目的としています。</p> <p>これまでに豚肉、西尾産大豆の豆腐、のりなどの特産物を使ったアイデア料理コンテストを開催しました。</p>	
愛知県	西尾市 抹茶	<p>深い緑、上品な香り、まろやかなうま味とこくが特徴です。</p> <p>日本有数の生産地である西尾には沢山のお茶屋さんがあるので、色々巡って自分の逸品を見つけてね。また、小京都と言われる城下町を散策しながら、お茶を楽しむ文化から生まれた抹茶スイーツも和から洋まで楽しめます。</p>	