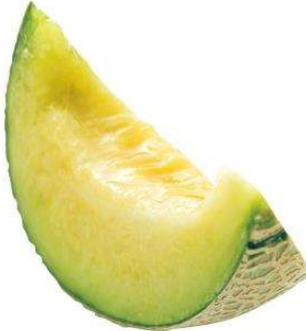


		品目名	説明文	写真
愛知県	田原市	キャベツ	<p>田原市のキャベツがおいしい理由は、「土」と「風」です。水はけの良い土のおかげで水っぽさがなくしっかりした歯ごたえがあり、おいしく育ちます。冬場に吹く北西の強風が霜を吹き飛ばすため、凍らずに甘さが増しておいしくなります。</p>	 
愛知県	田原市	トマト	<p>果肉が硬く日持ちの良い「丸玉トマト」、手間暇かけたこだわりの栽培方法で希少価値が高い「ファーストトマト」、黄色やオレンジ、グリーンなどカラフルで甘味たっぷりの「ミニトマト」など、様々な種類のトマトを栽培しています。</p> <p>どれも酸味や甘味、食感が違うのも魅力です。いろいろ食べ比べをしてお好みのトマトを見つけてください。</p>	
愛知県	田原市	メロン	<p>田原市は「マスクメロン」の産地として全国的に有名です。1株に1玉だけ実をつけて大切に育てるため、とろけるような果肉と贅沢な甘みがギュッと凝縮しているのが特徴です。</p> <p>観光農園では「メロン狩り」と一緒に美味しいメロンを存分に味わうことができます。</p> <p>メロン狩りの詳細は渥美半島観光ビューローホームページをご覧ください。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	田原市	いちご	<p>田原市では、「章姫」、「紅ほっぺ」、「とちおとめ」、愛知県の新品種「ゆめのか」などを栽培しています。</p> <p>渥美半島全域に点在するいちご農園では、いちご狩りを楽しめるところもあり、パックでの店頭販売も行っています。</p> <p>いちご狩りの詳細は渥美半島観光ビューローホームページをご覧ください。</p>	
愛知県	田原市	アサリ	<p>海水と淡水が混ざり合い良質なプランクトンが豊富な三河湾では、大粒で肉厚なアサリが獲れます。</p> <p>春の潮干狩りシーズンには、丸々と育ったおいしいアサリを楽しめます。</p>	 
愛知県	田原市	アオノリ	<p>渥美半島の福江湾で養殖されているアオノリは、「ヒロハノヒトエグサ」という種類のもので、養殖を行う漁師たちが、収穫後、丁寧に異物を取り除き、丹念に仕上げています。</p> <p>濃く美しい緑色で、歯ごたえが良く深い味わいがあります。</p>	
愛知県	田原市	シラス	<p>田原市のシラスは、漁場から水揚げする漁港までの距離が近いので鮮度が抜群です。</p> <p>漁港からすぐの加工工場では新鮮なまま釜揚げした「釜揚げしらす」は、鮮度が抜群でお土産に最適です。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	田原市	キャベコロ	<p>じゃがいもの代わりに、田原市特産のおいしいキャベツをたっぷり使用したコロッケです。シャキシャキとした食感が特徴で、ご飯のおかずにとぴったりな一品です。</p> <p>道の駅田原めっくんはうす、グリル華で提供しています。</p>	
愛知県	田原市	渥美半島どんぶり街道	<p>渥美半島には、四季を通じて農産物・海産物など新鮮な食材がたくさんあります。料理人の技とアイデアで、地域の新鮮な食材がバラエティ豊かなどんぶりになりました。</p> <p>また、渥美半島どんぶり街道共通メニュー「大あさりかつ丼」（17店舗で提供）もあります。こちらもぜひご賞味ください。</p> <p>詳細は、渥美半島観光ビューローホームページをご覧ください。</p>	 
愛知県	田原市	きく	<p>栽培面積・出荷量・産出額とも全国一を誇る渥美半島田原市のきく。輪菊をはじめスプレーマム、ピンポンマムなど様々な品種を栽培しています。</p> <p>花もちが良く種類も豊富なことから、スポーツ大会で装花などの活用を提案しています。</p>	