

		品目名	説明文	写真
愛知県	設楽町	トマト	夏でも冷涼な気候によって、トマトのうま味が凝縮されています。大玉トマト、ミニトマトを道の駅などで販売しています。	
愛知県	設楽町	奥三河天狗なす	天狗伝説のある奥三河津具地域を中心に栽培されています。形は名前のとおりで天狗の鼻状の奇形果ができやすく愛嬌があります。焼きなすがおすすめです。	 
愛知県	設楽町	お米	お米の美味しさのヒミツは、緑豊かな山から豊かに湧き出る清らかな水にあります。コシヒカリ、ミネハルカ、ミネアサヒなど品種もさまざま。食味コンクールで賞や高評価を受けているお米も多くあります。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	設楽町	段戸牛	緑豊かで澄んだ空気と、段戸の山々から湧き出る天然水など、恵まれた自然環境と安心な飼料によって育てられています。 肉質は柔らかく甘みがあり、牛肉特有の臭みがありません。 また、脂肪の融点が高い（16.4℃）ため、人の体温でも溶けやすく、体に残りにくいのです。 設楽町内では、農園レストランのばんじゃーる駒ヶ原で提供しています。また、段戸牛を使ったレトルトカレーは町内の道の駅などで販売しています。	
愛知県	設楽町	絹姫サーモン	愛知県淡水養殖漁業協同組合が設楽町の清流で養殖しています。絹姫サーモンは、しっかりとした食感と適度な脂乗りがあり、サーモン独特の臭さもなく、刺身などの生食用として利用できます。 設楽町内では、八雲苑や塩津温泉の芳泉荘で提供しています。また、食料品店で購入することができます。	
愛知県	設楽町	五平餅	設楽町の郷土食であり、「豊川・矢作川・天竜川」の水源地となっています。水系や地域で、味噌や醤油など味が異なります。 「あいちの伝承料理400選」にも選定されています。 設楽町内の4店舗で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
愛知 県	設楽 町	ジビエ	設楽の冬の味覚”イノシシ鍋”。設楽の野山を駆け回り引き締まったそのお肉は、ヘルシーかつ豚肉とは一味違った独特のコクがあります。鹿肉は、高たんぱくで低カロリー、肉類の中でも特に栄養価が高いと言われており、健康志向の方にもおすすめです。	
愛知 県	設楽 町	エゴマ	エゴマとは、シソ科の一年草で、特有の風味を持つ植物です。設楽町では古くから在来種のエゴマが栽培され、郷土食に使われてきました。体に良いと言われるα-リノレン酸が含まれていることから、動脈硬化等の予防になり体質改善や健康にも効果があると言われています。設楽町では、エゴマダレ五平餅やエゴマ大福、エゴマソフトクリームを販売しています。また、お土産にエゴマ油やドレッシングも人気です。	
愛知 県	設楽 町	日本酒	関谷醸造の「空」や「蓬莱泉」の酒銘が有名です。設楽町の豊かな自然で育った「夢山水」と清い水が造り出した地酒は、芳醇な香りを放ち、コメの旨味を引き出した深い味わいがあるのが特徴です。	
愛知 県	設楽 町	田峯紅茶	設楽町の茶どころ、田峯地区は、寒狭川から立ちのぼる霧が適度に直射日光を遮り、良質なお茶が育つため、古くから緑茶「田峯茶」の銘柄で知られています。ある時、田峯製茶工場のスタッフが整枝の為に刈り取られて破棄していた二番茶に目を向け、研究を重ね、まろやかでおいしい、こくがある紅茶が誕生しました。今では設楽町の新特産品として注目を浴びています。	