

		品目名	説明文	写真
愛知県	小牧市	えびいも	唐いもとも呼ばれるさといもで、肉質は粉質で粘りに富み、優れた風味と煮崩れしない特徴を持っています。 旬は12月～2月です。	
愛知県	小牧市	しのおかの桃	独特の甘み成分はショ糖です。カルシウムが多くリンゴ酸やクエン酸、ビタミンCも含まれています。水蜜桃とも呼ばれ果肉がとろけるほどやわらかい白肉種です。	
愛知県	小牧市	名古屋コーチン	名古屋コーチンの肉質は弾力に富み、良くしまつて歯ごたえがあり、こくのあるうま味が特徴です。また、卵黄のうま味とこくは通常の卵と比べて強く感じることができます。	
愛知県	小牧市	名古屋コーチンひきずり	牛肉のかわりに名古屋コーチンを使用したすき焼き料理です。名古屋コーチンのうま味を味わえる郷土料理です。「小牧発祥、名古屋コーチン」ののぼりが目印です。	
愛知県	小牧市	えびいもを使った料理	いもぼたもち、えびいも煮、えびいも入りお味噌汁などがあります。えびいもの食感は一かきしており、煮物や味噌汁の具に使用すれば、さといもとは異なった味わいがあります。	