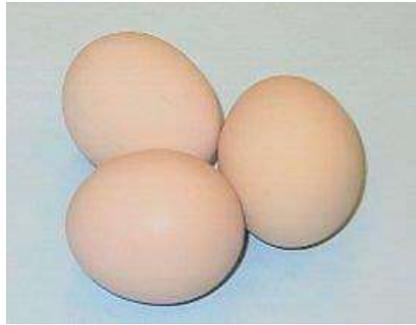


		品目名	説明文	写真
愛知県	名古屋市	八事五寸にんじん	<p>天白区の特産品で、例年1月～3月が出荷時期です。色が濃くやわらかく甘みが強く、味染みも良く煮物でも生でも良食味です。「あいちの伝統野菜」に選定されています。</p> <p>名古屋市農業センター売店、JA天白信用グリーンセンターなどで販売しています。</p>	
愛知県	名古屋市	大高菜	<p>緑区大高で古くから作られている漬け菜の一種です。長さが90にもなり葉から茎までがやわらかく、風味とうま味があります。12月～3月が旬で、雑煮やあえ物などが美味しいです。「あいちの伝統野菜」に選定されています。</p> <p>コープ大高インター店、JAなごや大高朝市などで販売しています。</p>	
愛知県	名古屋市	名古屋コーチン	<p>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。卵はやや小ぶりですが、卵黄の色は濃く、舌触りはなめらかで、味は濃厚でこくのある美味しさが特徴です。</p> <p>名古屋市農業センター売店、市内百貨店、スーパー、精肉店などで販売しています。</p>	
愛知県	名古屋市	絶品名古屋コーチン「殿様コロッケ」	<p>肉は100%名古屋コーチンで、大きめのミンチ肉を使用したぜいたくなコロッケです。平成24年産官学協働「名古屋コーチン・プロジェクト」で開発された名古屋ブランドのメニューです。</p> <p>「殿様コロッケ」ののぼりが目印です。</p>	

		品目名	説明文	写真
愛知県	名古屋市	八事五寸の「にんじんご飯」	「あいちの伝統野菜」で天白区特産「八事五寸にんじん」のうま味と甘みが生きる炊き込みご飯です。法事や祭りなど大勢が集まる時に家庭で作ります。	
愛知県	名古屋市	なごやっこ葱の「じゃこねぎご飯」	生食で美味しい名古屋のブランド野菜「なごやっこ葱」をたくさん食べられる簡単な料理です。子供にも食べやすい水耕ねぎのうま味が生きています。	
愛知県	名古屋市	天白区特産「くりあじカボチャういろう」	ほくほくで甘みの強い天白区特産の「くりあじカボチャ」を使った、農家さんおすすめのういろうです。電子レンジと牛乳パックで簡単に作れます。	