

		品目名	説明文	写真
愛知県	知多市	知多ペコロス	普通種のたまねぎを密植して大きくならないように育てたものがペコロスです。独特の甘みが特徴で、4月～5月に収穫され8月まで出荷されます。 市場を通じ、各地で販売しています。	
愛知県	知多市	愛知早生ふき	みずみずしくやわらかいので食べやすさが特徴です。10月～翌年5月に出荷され「あいちの伝統野菜」にも選定されています。 市場を通じ、各地で販売しています。	
愛知県	知多市	佐布里梅	桃の木に梅を接木し作り出した品種で、主に佐布里地区内でのみ栽培されており、地元でも希少な梅です。果肉が厚く、酸味が強いのが特徴で、梅酒や梅干用などに使われています。旬の時期には、市内直売所等で販売しています。	
愛知県	知多市	知多の押し寿司	知多の郷土食です。昔から祭りやお祝いごとなどで好んで振舞われました。	
愛知県	知多市	梅ぜりい	知多市の佐布里の梅を使用した自家製梅酒を用い、うめの蜜漬けが丸ごと1粒入った和風ぜりいです。原料に梅酒を使用していますが、製造過程で梅酒を加熱し、アルコール分を蒸発させているため、お酒が苦手な方や、未成年の方もおいしくいただけます。 平成25年全国梅サミットセレクション金賞受賞。	