

		品目名	説明文	写真
愛知県	長久手市	真菜	菜の花のような甘みと苦みがある美味しい青菜です。 旬は10月～1月です。	
愛知県	長久手市	真菜を使用した「ながくてりーぬ」	新鮮な「真菜」を粉末加工したものを、ダックワーズの生地と合わせてさっくりと焼き上げ「真菜」を使用したガナッシュ（チョコクリーム）をサンドしています。	
愛知県	長久手市	もちりくりむ	長久手市産の米粉を使用したもちもちの生地に自家製カスタードクリームをたっぷりと包み込んで焼き上げました。生地、クリームともにもちもちの食感を楽しめます♪	
愛知県	長久手市	米粉	米粉は米を粉末にしたもので、従来は団子や大福餅といった和菓子などに用いられてきました。現在では、製粉技術の進歩や小麦粉グルテンを加えるといった加工法の確立で、パンやケーキ、さらには麺類にまで幅広く利用されています。独特のもっちりとした食感が人気で、その利用はさまざまな料理に広がっています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	長久手市	和風玉ねぎドレッシング	あぐりん村の安心・安全な野菜をたっぷり使い、たまねぎの甘味が美味しい和風ドレッシングに仕上げました。	
愛知県	長久手市	長久手の米粉うどん 「味噌煮込み・カレー煮込み」	長久手市産の米粉と北海道産の小麦を使用した「米粉うどん」。米粉のもっちりとした食感が抜群です。あぐりん村の新鮮な野菜をたっぷり入れて栄養満点です。	
愛知県	長久手市	長久手の米粉うどん 「ぶっかけ・冷やし胡麻だれ」	長久手市産の米粉と北海道産の小麦を使用した「米粉うどん」。米粉のもっちりとした食感が抜群です。あぐりん村の新鮮な夏野菜と一緒にサラダうどんどうぞ。	
愛知県	長久手市	長久手の米粉つけ麺	長久手市産の米粉と北海道産の小麦を使用した「米粉つけ麺」。「なが〜くて美味しい」もちもち食感のつけ麺を魚介スープでお召し上がりください。	