

		品目名	説明文	写真
愛知県	南知多町	ミーナコーン	南知多ブランド「ミーナの恵み」認定品です。糖度MAXの朝採り、糖度が落ちにくい予冷保存により、甘くてフレッシュなトウモロコシをお届けします。生でも食べることができます。毎年6月末～7月初めの季節限定商品ですので、予約が必要です。	
愛知県	南知多町	シラス	南知多町は日本有数のシラス漁獲量を誇ります。資源と生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を証明する「マリン・エコラベル認証」も取得しています。現地ならではの味を楽しむなら生シラスです。南知多町内の水産加工販売店で販売しています。また、「南知多シラス海道」では95店舗が自慢のシラス製品やシラス料理を提供しています。	
愛知県	南知多町	アナゴ	南知多の夏を代表する魚で、地元ではメジロと呼ばれています。寿司ネタで有名なアナゴですが、干物も絶品です。南知多町内の水産加工販売店で販売しています。	
愛知県	南知多町	ガザミ（ワタリガニ）	南知多の秋を代表する魚介です。ゆでたてのガザミの身は甘く、濃厚な味わいはほかのカニに負けません。特に、みそと内子は絶品です。南知多町内の水産物卸売店で販売しています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	南知多町	トラフグ	南知多の冬を代表する魚です。大切なフグを傷つけないように一匹一匹釣り上げる漁法「延縄漁」で漁獲されます。南知多の冬の観光と言えば「フグ」で決まりです。南知多町内の水産物卸売店で販売しています。	
愛知県	南知多町	しらす井	南知多町は、日本有数のシラス（カタクチイワシの稚魚）の漁獲量です。釜揚げしたシラスをたっぷり乗せたしらす井や鮮度が命の生しらす井など、ご飯の上にシラスと薬味を乗せてしょうゆなどのたれをかけただけのシンプルな料理が大人気です。	
愛知県	南知多町	てっさ（フグの刺身）	南知多町の日間賀島では、フグのシーズンの始めにてっさ盛りつけコンテストを開催し、職人の腕を競います。近年では、立体的なてっさの盛りつけも登場し、舌だけでなく目でも楽しませてくれます。季節を迎えると、南知多町内の多くの旅館、ホテルで提供しています。	
愛知県	南知多町	タコの丸茹で	タコ1匹を豪快に茹で上げたタコの丸ゆでを初めて見る人は、驚き思わず吹き出してしまうほどです。ハサミを使い自分が食べる分だけ切り分けますが、足1本丸かじりが南知多流です。南知多町内の多くの飲食店で提供しています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	南知多町	アナゴの干物	南知多で干物と言えば「アナゴ」です。飲食店だけでなく一般家庭でも食卓にのびります。 加工業者も多く、こだわりの秘伝のたれやシンプルな塩味など、業者ごとに微妙に違う味付けがあり、お気に入りの干物も人それぞれです。 炭を使った七輪であぶると干物から溢れる脂が食欲をそそります。 南知多町内のほとんどの飲食店で提供しています。	
愛知県	南知多町	海陽とまとケチャップ	南知多ブランド「ミーナの恵み」認定品です。トマトがもともと持っている能力、生命力を引き出したハイポニカ（水気耕栽培）トマトをたっぷり使った贅沢でフルーティーなトマトケチャップです。 南知多町内のTHファームや花ひろば、JAグリーンプラザみさきや大井とれとれ漁師市などで販売しています。また、THファームのホームページで通信販売をしています。	
愛知県	南知多町	特上シラス・特上コウナゴ	南知多ブランド「ミーナの恵み」認定品です。南知多町はシラスの漁獲量日本一です。国際基準（マリンエコラベル）の認証を受けた鮮度抜群のシラス・コウナゴの中から厳選した特上品です。南知多ではカタクチイワシの稚魚をシラス、イカナゴの稚魚をコウナゴと呼んでいます。 販売店舗は南知多町MELジャパン普及協議会にお問い合わせください。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	南知多町	このわた	日本三大珍味の一つにも数えられる「このわた（ナマコの腸の塩辛）」は、南知多町大井が発祥の地と言われ、徳川將軍家に献上されていました。口に広がる芳醇な磯の香りは、酒肴、料理のアクセントにおすすめの高級珍味です。 入荷状況により、提供店舗数は変わります。	
愛知県	南知多町	ジャンボ黒ニンニク	南知多ブランド「ミーナの恵み」認定品です。熟成加工により、ポリフェノールが約15倍、果糖やブドウ糖などの糖度であるブリックスを約2倍にまで引き上げた健康食品です。フルーツのような甘みや、もちもちした食感が特徴です。 販売店舗は有限会社ヤマセイ造園にお問い合わせください。	
愛知県	南知多町	南知多もぎたてみかん酒	南知多ブランド「ミーナの恵み」認定品です。南知多のあたたかな太陽の光と潮風を浴びて育ったみかんのもぎたてを、美味しいみかん酒に仕上げました。もぎたての爽やかな香りが味わえるストレート果汁を使った甘酸っぱくて優しいお酒です。 南知多町内の酒販店、げんきの郷、中部国際空港セントレア、刈谷ハイウェイオアシスで販売しています。 また、製造者の中埜酒造(株)で通信販売をしています。	

		品目名	説明文	写真
愛知県	南知多町	yaotomi農園 菜の花オイル	全国的にも大変希少な有機栽培の菜種を、伝統的な薪火焙煎、圧縮一番搾りで職人が手搾りしました。 フレッシュで酸化に強く、3種類のオメガ脂肪酸、食物繊維やビタミンEを豊富に含み健康価値が高いピュアオイルです。 いつもの食卓がレストラン仕様に！ 販売店舗は株式会社yaotomi農園にお問い合わせください。	