

花のまち田原から 日常を彩る色彩と 香りのしらべ

販売時期の記載がない商品は通年販売

JA愛知みなみ バラ
色や花型などについて多くの品種を取り入れています。

JA愛知みなみ ガーベラ
品種・色ともにバラエティー豊富で、1年を通してその日にあった花を楽しめます。

JA愛知みなみ スイートピー
花色も豊富で、独自の甘い香りがあり、多くの人に親しまれています。

販売時期 11月～4月

JA愛知みなみ ストック
スプレータイプを中心に、白・ピンク・ラベンダー・クリーム系があります。

販売時期 11月～4月

JA愛知みなみ ディスバットマム
計画栽培を厳しく実施し、多品種構成に富んだ栽培を実施しています。

JA愛知みなみ カスミノソウ
花持ちがよく、ステムが硬く、ボリュームがあり、コントラストが美しいです。

販売時期 11月～6月

JA愛知みなみ リシアンサス
基本色の紫のほかには、桃・藤・白・複色とカラフルになり、花形も一重・二重・八重と多様な形があります。

販売時期 10月～6月

JA愛知みなみ スプレーマム
多種多様な色花形で栽培しているため、ウエディングブーケ・洋花アレンジ・仏花用と用途に応じて様々な形に利用できます。

JA愛知みなみ アルストロメリア
約70品種を栽培しています。業務用から一般小売まですべてのニーズに応えるまで、積極的に新品種の導入に取り組んでいます。

JA愛知みなみ カーネーション
主要産地として長年全国の人に愛され続けています。また、赤十字活動の献血者にプレゼントしたりと、様々な活動を展開しています。

販売時期 10月～6月

JA愛知みなみ 輪菊
日本一のシェアを誇り、高い技術力などにより一年を通して高品質の花を出荷しています。

JA愛知みなみ セントレア
従来のグロリオサに比べ、花が非常に小さいのが特徴。鮮やかな黄色でフラワーアレンジやブーケなどにも合わせやすいです。

JA愛知みなみ グロリオサ
中心的品種ロイヤルを始め、レモンイエロー・オレンジ等を栽培しています。

JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050

ベデラ・ヘリックス
可愛い葉を付けながら地を這うようにツルを伸ばす植物です。最近では、お部屋に飾るエコプランツとしても人気があります。
河合園芸 ☎080-1568-1949

伊良湖発祥 しあわせクローバー
伊良湖岬で発見された高確率で四つ葉以上が生える奇跡のシロツメクサを基に栽培されたものです。
道の駅あかばねロコステーション ☎0531-45-5088

中村洋ランの胡蝶蘭
ミディ系は、かわいいサイズでお手軽に楽しめます。大輪は、お祝い、仏事などに用いられています。
中村洋ラン ☎0531-38-0071

渥美半島アジサイ
スズキ農園オリジナル品種をはじめ、様々な品種を常にベストな状態でお届けします。
スズキ農園 ☎090-8959-9573



渥美半島 たはらブランド

127品
第1回～第17回
認定品を掲載



作り手の
あたたかい想いを届ける
美しい半島の逸品

作るところから皆さまにお楽しみいただくまで、
こだわりと田原愛がこもっている
海と大地が美しい渥美半島たはら
おすすめの逸品です。



「渥美半島たはらブランド」認定品をふるさと納税の返礼品としてお届けします。(一部商品を除く)

ふるさと納税サイトの田原市のページへは、以下のQRコードからどうぞ。



楽天ふるさと納税 ふるさとチョイス ふるなび さとふる

田原市HPふるさと納税ページ
ふるさと納税サイトを順次拡大中。
詳細は田原市HPをご覧ください。

渥美半島 たはらブランド

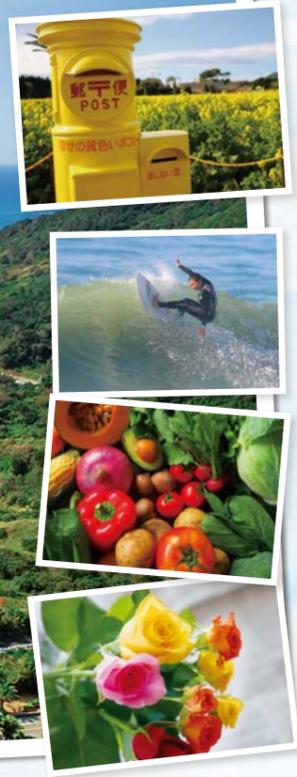
「渥美半島たはらブランド」とは田原市の地域資源や地域特性をいかした優れた産品を地域ブランドとして認定し、市内外に情報発信することにより、田原市の地域経済の発展や知名度向上を図ることを目的としています。

●商品についてのお問い合わせは各事業者にご連絡ください。 ●発行元 田原市役所 商工課 TEL.0531-27-7331

光り輝く太陽と海と大地に恵まれた “渥美半島”の逸品が勢揃い

愛知県の南東部にある渥美半島に位置する田原市。温暖な気候と恵まれた自然環境のなかで育つ農産物は、全国有数の産出額を誇ります。また、三方を太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海に囲まれ、豊富な漁場から漁業も盛んです。そんな田原市から、生産者のこだわりと田原愛がギュッと詰まったおすすめ逸品を「渥美半島たはらブランド」として紹介します。

海の恵みと大地の美味を贅沢に味わう



販売時期の記載がない商品は**通年販売**

渥美半島 どんぶり街道
渥美半島の食材を活かした、それぞれのお店のアイデアと工夫が盛りだくさんのオリジナル丼を提供しています。
渥美半島観光ビューロー
☎0531-23-3516

H SURFBOARD IRAGO MODEL
シェイプ歴35年。累計5,000本以上のサーフボードを製造した経験から生み出された確かな物をあなたに。
KEEPER SURF STATION
☎0531-45-3456

三河田原 産地問屋厳選 青手うなぎの白焼
良質な地下水で泥抜きした最高級青手うなぎのみを厳選し、丁寧に焼き上げました。素材の味が際立つ塩や醤油とあわせてご賞味ください。
株式会社 千春うなぎ ☎0531-22-2045

渥美垂下あさり かごいり娘
田原市福江湾のあさを漁獲して、かごに入れて養殖し、平均殻長35ミリメートル以上、身入りは肥満度20以上のものに限定し、出荷しています。
渥美漁業協同組合 ☎0531-32-2332

貝づくし渥美
渥美半島は、とにかくたくさんの貝がとれたこと、このことが「渥美の貝は日本一!」といわれる由来の一つです。
販売時期 2月~4月
販売時期 毎年、1月中旬~5月末日までの土・日・祝日のみ販売
渥美あさりの押し寿司
渥美半島の海沿いの地域では、このあさりの押し寿司をお祭りの日に家庭料理として作っていました。
渥美商工会 ☎0531-33-0441

角上樓謹製 おさかなフレーク「龍海」
伊良湖港で水揚げされた白身魚を使用し、食べるふりかけのようにそぼろ状にしました。

角上樓謹製 釜炊きしらす
赤羽根港で水揚げされたしらすで作られたしらす干しを、角上樓のオリジナルのレシピで炊き上げました。

角上樓謹製 生のりの佃煮
三河湾で採れたあおさのりを使用し、磯の香りを残しつつ、なめらかな舌触りになるよう作っています。
株式会社 宿福 ☎0531-32-1155

あおさ小僧の佃煮だに
東三河伝統の味付けで、朝採りあおさのりをコトコトと炊き上げ、佃煮にしました。甘辛さがご飯のお供に最適です。
あおさのりです。
袋を開けると力強い香りでご挨拶。朝採りあおさのりをご家庭でご使用しやすいように、ふりかけにしました。

三河湾と言えばアオサ粉です。
渥美半島の栄養豊富な漁場で育まれた天然アオサを加工した商品です。トッピングとして幅広く使えます。
はじめてあおさのりです。
袋を開けると力強い香りでご挨拶。やわらかな食感をそのままに、朝採りあおさのりをしっかりと乾燥させました。
宮川産業 株式会社 ☎0531-32-0032

販売時期 通年
最もおいしい時期 1月~4月

渥美プレミアムラスサーモン
国内でも屈指の良質な地下水海を利用した循環濾過養殖システム(RAS)で育てた高品質、無投薬のサーモンです。
林養魚 株式会社 ☎0531-32-0466

林サーモンフレーク生
渥美プレミアムラスサーモンを使ったお刺身フレークです。温かいご飯にのせると簡単にサーモン丼ができます。
有限会社 長栄 ☎0531-45-3534

しらす干し
新鮮で良質なイワシの稚魚を釜茹でにし、やわらかさをなくさないよう、程よく乾燥させた商品です。
釜揚げしらす
新鮮で良質なイワシの稚魚を釜茹でにした商品です。口に入れるとほのりと潮の香りが広がり、ついで甘みが舌を包みます。
有限会社 長栄 ☎0531-45-3534

田原牛
安全・安心をモットーとし、自農場で生産された仔牛を中心に育て、与える飼料も統一され、常に一定の美味しさを保つことのできる牛肉です。
JA愛知みなみ 畜産部 ☎0531-23-2153

あつみ牛
安心・安全をモットーとし、与える飼料は「あつみ牛シリーズ」と限定されたものを使用し、常に一定の美味しさを保つことのできる牛肉です。
JA愛知みなみ 畜産部 ☎0531-23-2153

渥美半島なごみたまご
自由に動き回れる平飼いの鶏舎で、遺伝子組み換えされていないエサのみを使用するなど、とことんこだわった卵です。
宮本養鶏場(宮本健太郎) ☎0531-36-6223

大六食肉加工場 ~DAIROKU~加工品
田原ポークを使用したハムやウインナーのギフトセットです。季節の贈答品などで多くのお客様に選ばれています。

田原ポーク
麦・芋・米などを独自配合した飼料と良質な地下水「エウォーター」を与えて育てた、オレイン酸が豊富で甘みのある霜降り豚肉です。
KUROCURRY ~宵闇の誘惑、田原ポークカレー~
豚骨スープをベースに田原ポークをふんだんに使用した真っ黒なレトルトカレー。スパイシーな味わいと豚の旨みが口中に広がります。
株式会社 G・ファーム ☎0531-22-1129

伊良湖黒牛
最高級A5ランクの特選黒毛和牛です。美味しさにこだわった本物の味をご堪能ください。
伊良湖黒牛の会(代表 高木高邦) ☎090-7030-7298

保美豚プレミアム
保美豚は、渥美半島の温暖な環境の中で、できるかぎり「しぜんに育むこと」「安心・安全」と「ほんとうのおいしさ」を追求した豚です。

保美豚プレミアム 無添加ロースハム
保美豚のロース肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったロースハム。

赤羽根ロコビーフ
高タンパク低脂質の健康的な赤身肉が特徴の牛肉です。健康志向の方やアスリートの方など老若男女問わず好評です。
高橋精肉店(高橋利典) ☎090-2947-6286

保美豚プレミアム 無添加ベーコン
保美豚のバラ肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったベーコン。

保美豚プレミアム 無添加ウインナー
保美豚のうで肉を使用し、塩と香辛料のみを使った無添加にこだわったウインナー。
株式会社 そら ☎0531-45-5215



いちじく
女性にも人気のある果物で、甘みがあり、しっとりとした食味が良好です。

販売時期 5月~10月



ミニトマト アイコ
肉厚で酸味が少なく、甘みたっぷりのプラム型のミニトマトです。

販売時期 11月上旬~6月下旬



常春キャベツ
渥美半島の温暖な気候を最大限に活かして育てた、安心・安全でおいしいキャベツをぜひ、ご賞味下さい。平成23年度「日本農業賞」「内閣総理大臣賞」受賞。

販売時期 11月~6月



お陽様農園 アールスメロン
渥美半島の温暖な気候を活かして栽培したアールスメロンです。ネットが美しく、サイズの揃ったメロンを厳選しています。

販売時期 7月中旬~8月中旬



お陽様農園 紅ほっぺ
渥美半島の温暖な気候を活かして栽培した紅ほっぺを形・色・大きさと厳選し、ソフトシートに丁寧に詰めました。

販売時期 12月~5月



IRAGOブルーベリー
自然豊かな渥美半島で育った、大粒で甘くジューシーなブルーベリーです。

販売時期 5月~8月



日研農園のアールスメロン (化粧箱入り)
温暖な気候を生かして育てたメロンは、まろやかで豊潤な味わいです。

販売時期 6月25日~9月



菜の花いちご
独自の栽培方法により、色・ツヤ・香り・糖度・酸味・コクにこだわり、収穫時に概ね35g以上のいちごだけを厳選しています。

販売時期 12月~4月



ミニトマト
洗ってすぐ食べられる手軽さと、色鮮やかな上、なんとと言っても食味が良好です。

販売時期 11月上旬~6月下旬



丸玉トマト
冬場の太陽の恵みをじっくり蓄え、おいしく育った田原市のトマトをぜひご賞味ください。

販売時期 10月上旬~6月下旬



大葉
日照時間が多い渥美半島で栽培された、さわやかな香りと風味が特徴の高品質な大葉です。

販売時期 11月~6月



渥美半島菜の花米
爽やかな香りで家ご飯もキャンプ飯でも美味しい「渥美半島菜の花米」減農薬、減化学肥料で育つ、人と自然に優しいこだわりのエシカル米です。

販売時期 7月~8月



とまとのころも
田原市の風土を活かした農法で、農薬や化学肥料を極力使わずに栽培しています。

販売時期 11月下旬~6月上旬



いちごのしあわせ
ナノ水を使用し、自然の力を引き出す独自の方法で栽培された、甘みと酸味のバランスが非常に良い完熟イチゴです。

販売時期 12月上旬~5月上旬



小林農園のこだわり ハウスみかん「美甘きらり」
土づくりにこだわり、品評会で複数回金賞受賞。非常に糖度が高く色艶が綺麗なハウスみかんを厳選しています。

販売時期 6月中旬~7月末



紅ほっぺ
果実が大きくて形が崩れにくく、食酸味と甘みのバランスが取れたイチゴです。

販売時期 11月~4月



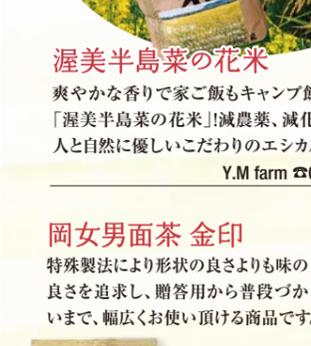
章姫
酸味が少なく、糖度が高いので酸っぱくなく、さわやかな後味と甘さが際立つイチゴです。

販売時期 11月~4月



アールスメロン 「伊良湖メロン」
最高の味と香りをお届けするために、一本の木で1つの実だけを選び、徹底した温度・水管理をした最高品質のメロンです。

販売時期 7月~8月



岡女男面茶 金印
特殊製法により形状の良さよりも味の良さを追求し、贈答用から普段づかいまで、幅広くお使い頂ける商品です。

販売時期 11月~4月



キャベゴロ
平成28年度優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞。ジャガイモの代わりに田原産のキャベツをたっぷり使用したコロッケです。

販売時期 11月~4月



みそ漬あつみたくあん
渥美半島産の大根をじっくりと熟成発酵させ、赤だしみそで味わい深く仕上げた逸品です。

販売時期 11月~4月



伊良湖ハウスみかん
糖度と酸味のバランスが良く、非常にまろやかなコクのある上品な味わいのハウスみかんです。

販売時期 6月上旬~8月中旬



スイカ
有機質肥料を中心に栽培し、甘みと食味を重視した田原市を代表する夏の果実です。

販売時期 5月上旬~7月上旬



タカミメロン
ネット系メロンを代表する品種、果肉はきれいな黄緑色で香りも良く、まろやかな甘みが楽しめます。

販売時期 6月~7月



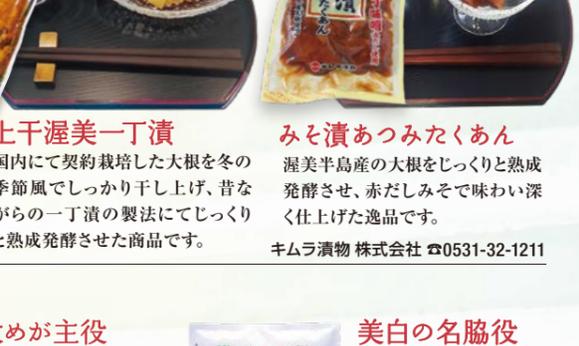
特選 岡女男面茶
特殊製法により形状の良さよりも味の良さを追求し、独自のブレンド・火入れ加工した自信作です。

販売時期 11月~4月



上干渥美一丁漬
国内にて契約栽培した大根を冬の季節風でしっかり干し上げ、昔ながらの一丁漬の製法にてじっくりと熟成発酵させた商品です。

販売時期 11月~4月



美白の名脇役
自社栽培の大根を収穫後すぐ急速乾燥するため、旨味を凝縮でき、見た目の美しさにこだわった切り干し大根です。

販売時期 11月~4月

JA愛知のみみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



安田商店のベビーリーフ
太陽の光と土の力によって育てられたベビーリーフは、日持ちがよく丈夫で、個性豊かな濃い味わいを楽しめます。

販売時期 6月下旬~7月中旬



旬彩野菜バスケット
無農薬・有機肥料で育てた旬の彩り野菜のセットです。野菜ソムリエ協会主催の品評会で賞をとるなど味にこだわりを持っています。

販売時期 11月~6月



ドライサラダ ミックス
渥美野菜の旨味をぎゅっと凝縮。ノンフライ、無添加でそのまま食べられるように加工しました。

販売時期 11月~6月



トマトジャム「真紅の結晶」
田原産のトマトだけを使用した「made in 田原」にこだわったジャムです。

販売時期 3月~8月



ウエタトマト de ドライトマト
トマト農家が厳選したトマトだけを使い、独自の乾燥方法で美味しさを凝縮しました。

販売時期 3月~8月



庭園のいちじく いち美
海の肥料「マリンプランツ」で育てたいちじくです。爽やかな甘さととろっとした舌触り、芳醇な香りが特徴です。

販売時期 4月~12月



OKAWA HONEY
渥美半島で採れたものだけを、濃厚な味を実現するため、朝採りにこだわり、高温処理することなく無添加で瓶詰めています。
大河養蜂(大河真彰) ☎080-5167-2332



どらまい牛乳シリーズ
田原産の生乳を100%使用し、搾乳から24時間以内にパック詰めされた新鮮な牛乳を使った商品です。新しくアイスマナカがシリーズに加わりました。
JA愛知みなみ 畜産部 ☎0531-23-2153



ベジタブルレインボーパン
渥美半島で栽培された野菜等が持つ色彩そのまま生かし、合成着色料は一切使用せず作った、色鮮やかな食パンです。
Lei Lei's CAFE ☎0531-45-3456



イモ・メル シリーズ
渥美半島の農家が贈るキャラメルの様な見た目も可愛い”洋風焼き干し芋”です。
株式会社 十三代目がんこ農場 ☎0531-36-6555



渥美半島産純粋 はちみつ
花の種類によって違う味と風味を大切に、当園で採集した安全で安心なおいしいはちみつをお届けしています。
有限会社 鈴木養蜂園 ☎0531-22-3724



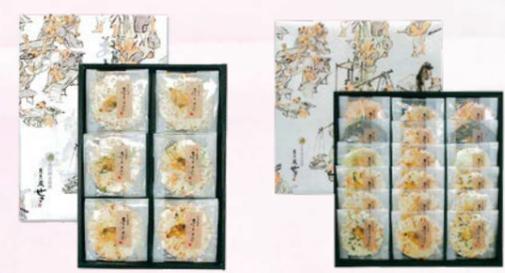
菜の花クランチシリーズ
田原市の菜の花とはらっこ(菜種油)を使って仕上げた、菜の花畑のような見た目のクランチチョコレートです。
合資会社 雅風 ☎0531-36-5959



波乗りカッサターナ
田原産のフルーツ等を使用した5種類のクッキーサンドアイスです。サーフタウン田原をイメージしたサーフボードの形が特徴です。
合資会社 雅風 ☎0531-36-5959



からっ風 田原の辛切
1000kgの原料から250kgを厳選し、冷たい北風で作った甘くて、おいしいプレミアムな干し芋です。
立岩新治 ☎090-4446-0423



田原銘菓あさりせんべい 3種詰め合わせ
イカと馬鈴薯澱粉を混ぜ込んだ生地に、アサリを丸ごと一粒乗せて焼き上げた薄い塩味と香ばしくパリパリとしたおせんべい。
株式会社 菓子蔵 関 ☎0531-22-0868



ミックスゼリー
田原が発祥の寒天ゼリーを、国産の高級糸寒天を100%使用し、昔ながらの製法で作っています。
鈴木製菓 ☎0531-22-0663

バラックのジェラート・バラックソフト
デリーパラダイス牧場直送の新鮮な生乳を使用したジェラートとソフトクリームです。
スイーツ&ジェラテリア バラック ☎0531-37-0053



伊良湖ハチミツみるく
渥美半島産の菜の花のハチミツを餡と皮の両方に練り込んだミルク風味の、しっとりとした洋風饅頭です。



恋路ヶ浜いちごみるく
渥美半島産の完熟苺を使用した苺ミルク餡を苺ミルク風味の皮で包み焼きあげた、しっとりとした洋風饅頭です。



田原産100%菜種油 たはらっこ
丹精込めて育てた菜種を昔ながらの圧搾法でじっくり作った田原産100%菜種油です。
特定非営利活動法人 田原菜の花エコネットワーク ☎0531-45-3744

伊良湖焼そば
愛知県産小麦粉を主原料に無着色で麺を仕上げました。焦がしアサリ風味のしょうゆベースソースが麺とベストマッチです。



あつみ御前
創業昭和元年より続くこだわりの練りと熟成で丁寧に仕上げた渥美半島の人人に昔から愛されている生うどんです。
有限会社 みうらや製麺 ☎0531-32-0153



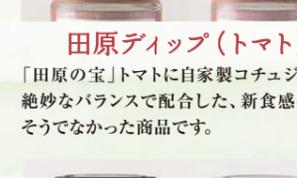
渥美の里 (太切生蕎麦・細切生蕎麦)
渥美半島の年越し蕎麦には欠かせない平たく太く切られた太切蕎麦。また細切蕎麦もあるので食べ方によって太さを選べます。



田原ディップ (赤味噌豚肉みそ)
こだわりの豚肉のコクと味噌の旨みがハーモニーを奏でる万能調味料のお味噌です。愛知県特産品の赤味噌を使用し仕上げた商品です。



田原ディップ (辛鶏肉みそ)
味噌に鶏肉の旨みを融合させ、唐辛子とニンニクをアクセントにした商品です。田原市及び東三河産の名古屋コーチンのみを使った商品と2種類あります。



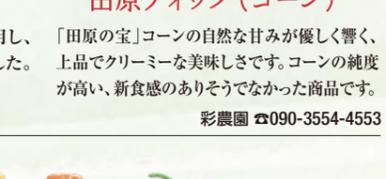
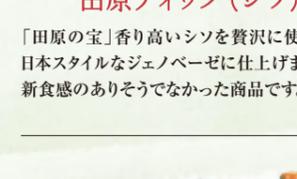
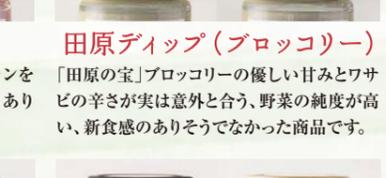
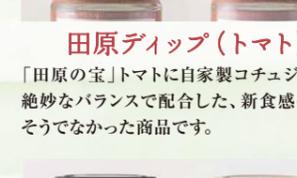
田原ディップ (トマト)
「田原の宝」トマトに自家製コチュジャンを絶妙なバランスで配合した、新食感のありそうでなかった商品です。

田原ディップ (じゃこしそみそ)
田原市内で水揚げ加工されたちりめんじゃこと、香り高い青シソを使用。ご飯のお供はもちろん、お味噌の素にもなる一品です。

田原ディップ (ブロッコリー)
「田原の宝」ブロッコリーの優しい甘みとワサビの辛さが実は意外と合う、野菜の純度が高い、新食感のありそうでなかった商品です。

田原ディップ (シソ)
「田原の宝」香り高いシソを贅沢に使用し、日本スタイルなジェノベーゼに仕上げました。新食感のありそうでなかった商品です。

田原ディップ (コーン)
「田原の宝」コーンの自然な甘みが優しく響く、上品でクリーミーな美味しさです。コーンの純度が高い、新食感のありそうでなかった商品です。



ペーニョポンズ 辛さ2倍
田原市産の採れたて新鮮なハラペーニョを贅沢に使用。独自にレシピを開発したオリジナル調味料です。
DIEZcafe ☎0531-45-3311

ペーニョポンズ 辛さ2倍
田原市産の採れたて新鮮なハラペーニョを贅沢に使用。独自にレシピを開発したオリジナル調味料(辛さ2倍)です。



伊良湖黒牛。カレー
道の駅内めつくんもぐ工房で調理している手作りカレー。田原の野菜や最高級A5ランクの特選黒毛和牛「伊良湖黒牛。」がゴロゴロ入っています。



田原野彩 ドレッシング
田原産の野菜をふんだんに使用し、彩りよく仕上げました。様々な野菜に合うドレッシングです。

販売時期の記載がない商品は**通年販売**



とまとジュース
自然由来の原料で育てた「とまとのころ」を樹上ではじけるくらいに超完熟させているので甘みや旨味が抜群。
株式会社 マーコ ☎0531-37-1210

TAHARA CRAFT HLBシリーズ
田原市のビール醸造所で製造した3種類のクラフトビールです。力強いホップの香りと味が楽しめる商品と、田原産メロンを使ったさっぱりとした酸味が特徴の商品です。
High Life Brewing ☎080-5105-9258



THE PIG'S PEARL PAPAYA IPA
循環型農業のサイクルから生まれたパパイヤを使用したクラフトビール。
株式会社 G・ファーム ☎0531-22-1129



MEAD (ミード) ~蜂蜜酒~
渥美半島で採れたのはちみつと奥三河の良質な水を使い、清酒酵母で発酵させた蜂蜜酒です。2種類の味があります。
有限会社 鈴木養蜂園 ☎0531-22-3724

田原の銘酒 純米大吟醸 優
田原市野田町内で減農薬栽培されたコシヒカリを100%使用した純米大吟醸酒です。
柴田屋酒店 ☎0531-22-0826



田原蔵王山麓 芋焼酎 亀若花
田原産紅はるかを使用。アルプスの美味しい水で仕込み、甘い香りとフルーティな味わいに仕上がりました。アルコール度数20度



田原物産センター ☎0531-36-5188