



渥美半島 たはらブランド

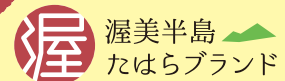
131品

第1回～第19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」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。

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



角上楼謹製 おさかなフレーク 「隴海」

伊良湖港で水揚げされた
自身魚を使用し、食べる
ふりかけのようにそぼろ状
にしました。



角上楼謹製 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、角上楼のオリジナル
のレシピで炊き上げました。



角上楼謹製 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



渥美魚市場 地魚のすり身

太平洋・伊勢湾・三河湾で水揚げされた旬の地魚だけを、
魚肉100%・無添加・無着色のすり身にしました。

渥美魚市場 伊良湖港お魚いちば ☎0531-35-6860



ふりかけメソッド 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
ナ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。

販売時期
通年
最もおいしい時期
1月~4月



はじめまして 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。



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
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。

宮川産業 株式会社 ☎0531-32-0032



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海水を利用した
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。



しらす干し

新鮮で良質なイワシの稚魚を釜ゆで
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
入れるとほんのりと潮の香りが
広がり、ついでに甘みが舌を
包みます。

有限会社 長栄 ☎0531-45-3534



**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



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と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



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



**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

販売時期
2月~4月



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。



**冷凍 保美豚の
やまと風みそかつ**

保美豚~ナチュラルポーク~に八丁味噌を挟み、焼き揚げた名物の味噌かつです。
とんかつやまと ☎0531-23-0456



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

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



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。



**いらこくろうし
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



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大好評です。

高橋精肉店(高橋利典)
☎090-2947-6286



**ヤマゴポーク
805pork**

赤身が多く脂肪が薄いのが大きな特長。こだわりの配合飼料で育てた豚肉です。

有限会社 ヤマゴ畜産 ☎0531-36-5620



**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喜ばれています。



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



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。



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です。

販売時期
5月～10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、なんと言っても食味が良好です。

販売時期
11月上旬～6月下旬



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



販売時期
10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
12月上旬～4月下旬



ファーストトマト

愛知県の「伝統野菜」に指定され、酸味と糖度のバランスのとれたトマトらしい味がお楽しみいただけます。

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



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。

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



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
5月上旬～7月上旬



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。



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



販売時期
6月上旬～8月中旬

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
5月～6月

イエローキングメロン

黄皮メロンで果肉は白色、厚みがありやわらかな食感でさっぱりとした甘みが味わえます。



販売時期
6月～7月

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。

JA愛知みなみ 開発特販課 ☎0531-34-1050



販売時期
7月～12月

Akabane Fruit Caviar

渥美半島の太陽と潮風に育まれた、国内希少のフィンガーライム。弾ける食感と香りで料理を引き立てます。

Finger Lime Base
☎080-2151-8046



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もっています。

Patch Farm (パッチファーム)
☎080-8268-2146



販売時期
11月～6月

出汁推し実

味が濃く、皮が薄くて食べやすい。トマト本来の「旨味」を高めるために定期的に出汁を与えています。

渥美半島とまとランド
☎090-8959-1749



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。※季節により内容が変わります。

合資会社 雅風
☎0531-36-5959

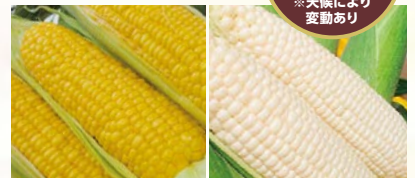


安田商店のベビーリーフ

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

※天候により変動あり



安田商店の朝採りとうもろこし

「畑の味を食卓へ」をコンセプトに、コールドチェーン管理をしっかりと行い、採れたての味をお届けします。株式会社 安田商店 ☎0531-22-0772



極上メロン
渥美の陽光-HIKARI-
 野菜ソムリエサミットで最高金賞を受賞。とろけるような食感と芳醇な香りが特徴のこだわりメロンです。
 渥美半島メロン研究会
 ☎090-7605-5264

販売時期
 6月下旬～7月中旬



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、まるやかで豊潤な味わいです。
 有限会社 日研農園 ☎0531-35-6854

販売時期
 6月25日～9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。
 IRAGOブルーベリー
 ☎0531-32-1727

販売時期
 5月～8月



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・大きさなど厳選し、ソフトシートに丁寧に詰めました。
 お陽様農園 ☎0531-37-1312

販売時期
 12月～5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。
 安田農園 ☎090-8324-1727

販売時期
 12月～4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。
 Y.M farm ☎090-5619-7205

販売時期
 6月中旬～7月末



小林農園のこだわり
ハウスみかん「美甘さらり」
 土づくりこだわり、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。
 小林農園 ☎0531-22-1944

販売時期
 6月中旬～7月末



とまとのこころ
 田原市の風土を活かした農法で、農業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
 ミネラル豊富な伊良湖温泉水を散布して栽培しているので、濃厚でコクのある完熟苺となっています。
 株式会社 マーコ ☎0531-37-1210

販売時期
 12月上旬～5月上旬



そらのぼたる米
 肥料や農薬に頼らず育てた、力強い旨みと粘りが自慢の自然栽培米です。
 株式会社 そら ☎0531-45-5215

販売時期
 6月中旬～7月末



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。

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。
 磯田園製茶 株式会社 ☎0531-22-0368



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。
 田原飲食業組合 ☎0531-23-0675



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。
 キムラ漬物 株式会社 ☎0531-32-1211



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。
 遊食ダイニング 雅雅 ☎0531-22-3961

「made in 田原」
魔法の万能ピュレ
 田原産のキャベツ、ブロッコリーを上手に活かした、料理が簡単になる便利な野菜のピュレです。



太めが主役
 完全自社栽培の大根を太切りにカット。専用乾燥機で大根本来の白色を維持し、旨味を凝縮しています。



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。



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。
 ウエタトマト ☎090-7030-0464



ぬくとんばら甘夏ジャム

30年間農薬不使用の畑で太陽をいっぱい浴びた甘夏。北海道産の甜菜糖のみで美味しいジャムに仕上げました。
 株式会社 渥美フーズ ☎0531-33-0380

販売時期
 4月～12月



庭園のいちじく いち美ジャム
 ゴロっとした果肉とツブツブの種の食感、鼻から抜ける芳醇な香りが特徴です。爽やかな甘みで、後味はすっきりしています。



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。
 宮川産業 株式会社 ☎0531-32-0032

販売時期
 3月～8月



販売時期
通年
収穫量により
欠品時期あり

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しています。

大河養蜂(大河真彰) ☎080-5167-2332



どうまい牛乳シリーズ

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。新しくアイスモナカがシリーズに加まりました。

JA愛知みなみ 畜産部 ☎0531-23-2153



販売時期
通年
4月~12月は
店頭販売、他は
オーダー対応

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をそのまま生かし、合成着色料を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ような見た目も可愛い「洋風焼き芋」です。

株式会社 十三代目がんこ農場 ☎0531-36-6555



販売時期
7月~12月
収穫量により
変動あり

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し、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



販売時期
12月~4月

菜の花クランチシリーズ

田原市の菜の花とたはらっこ(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。



販売時期
6月~10月

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



たらすく

田原産の食材を使ったオリジナルのラスクです。ザクザク食感と素材の風味が◎。「渥美半島菜の花まつり」会場でも購入可。bread factory okamoto ☎0531-22-4515



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、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バリバリとしたおせんべい。

株式会社 菓子蔵 関 ☎0531-22-0868



田原銘菓あさりせんべい 7種詰め合わせ

イカと馬鈴薯澱粉を混ぜ込んだ生地、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バリバリとしたおせんべい。

株式会社 菓子蔵 関 ☎0531-22-0868



販売時期
通年
一部の商品は季節
により異なる
場合有

ミックスゼリー

田原が発祥の寒天ゼリーを、国産の高級寒天を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

バロックのジェラート・バロックソフト

デイ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 バロック ☎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压榨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



渥美半島ひだまりメロン

渥美半島産のメロンを練りこんだメロンミルク餡を生地で包み、メロン風味のビスケット生地を乗せてメロンパン風に焼き上げました。



渥美半島かすてらシリーズ

渥美半島産の菜の花のハチミツ、いちご、メロンをたっぷり使ったこだわりのカステラです。

有限会社 ポワール ☎0531-32-1290



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々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なお味噌です。愛知県特産品の赤味噌を使用し作り上げた商品です。



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 (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(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(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。

彩農園 ☎090-3554-4553



塩ペーニョ

田原の潮風が育てた、刺激の新定番。爽やかな辛みと旨みがクセになる、唯一無二の旨辛調味料です。

ペーニョポンズ

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。

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。

DIEZcafe ☎0531-45-3311



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。

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。

道の駅 田原めつくんはうす ☎0531-23-2525



ひとくち飲めば 渥美半島の空のように 晴れやかな心に

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ア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～

販売時期
11月～
売完まで

渥美半島で採れた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ーな味わいに仕上がりました。アルコール度数20度



田原蔵王山麓芋焼酎 亀若

地元亀若地区の有志、亀若倶楽部が有機栽培で育てあげた原料芋とアルプスからの伏流水の美味しい水が割り水として仕込まれています。

田原物産センター ☎0531-36-5188





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
デイスバットマム

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
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
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
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
カスミノウ

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
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
リシアンサス

基本色の紫のほか最近では、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
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
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られる
よう、積極的に新品种の導入
に取り組んでいます。



JA愛知みなみ
セントレア
マスコットイエロー

従来のグロリオサに比べ、
花が非常に小さいのが特徴。
鮮明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



ヘデラ・ヘリックス

可愛らし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



伊良湖岬の
ハイビスカス
デニムブルー

フルカワ農園のオリジナル
品種のハイビスカスで、非常
に珍しい青系の花を咲かせる
デニムブルーが魅力です。

フルカワ農園(古川裕信)
☎090-3582-8804

販売時期
5月~7月



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

販売時期
10月~4月



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

販売時期
3月中下旬
~5月下旬

「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。

