### 渥美湾で育てた 「渥美垂下あさり」 農政課 ☎23-3517

れた質のよい「あさり」を選別して、渥 が期待できます。 ことができ、あさりの生産効率の向上 籠に入れて育てた「あさり」のことです。 美湾の海流の良い餌の豊富な場所で 今年は、 渥美垂下あさり」とは、渥美湾で採 新しい方法で育てています。この方 籠の掃除などの手間を省く 牡蠣の養殖で使う籠を使っ



しい「あさり」にしています。 われる渥美の「あさり」を地元の漁業者 協同組合が平成30年より生産を開始 「渥美垂下あさり」は、 丹精込めて丁寧に育て、 美味しいと言 渥美漁業 更に美味

> 美の海からの新商品として、贈り 物に選んでみてはいかがでしょうか。 売は3月頃を予定しています。渥 HPで販売しています。今年の販 昨年から旬の時期に渥美漁協



## ●垂下あさりが美味しい理由

●知識ある生産者が丁寧に生産

者が、丹精込めて育てています。 「渥美垂下あさり」養殖部会の漁業

調べ、平均35ミリ以上の大粒あさ ❷大粒で身入りのよいあさりだけ を出荷 定期的にあさりの身入り状態を

### ❸砂出しが不要

りだけを出荷します。

チゴを使っ 田原産のイ を運んで、

心して食べることができます。 がほとんど入っていないので、 籠で養殖するため、 あさりに砂

11

てくださ 味わってみ

ションが綺麗なチョコレートです リュフを含む、ピンクのグラデー ペリアル」を使用した、3種類のよ という種類のイチゴとシャンパン 協力し、豪華なチョコが完成しまし メーカー「ゴディバジャパン㈱」が た。「いちごのしあわせ(紅ほっぺ) 「モエ・エ・シャンドン ロゼアン ㈱マーコのイチゴと老舗チョコ 毎年、多くの人でにぎわう「ア

たチョコを

田原産のイチゴがコラボ ゴディバジャパン㈱と

# アムール・デュ・ショコラで限定

が登場します。 ㈱マーコのイチゴを使ったチョコ コラ」に、名古屋限定で渥美半島 の販売会「アムール・デュ・ショ 年開催されるバレンタインチョコ たはらブランドに認定されている ジェイアール名古屋高島屋で毎

ムール・デュ・ショコラ」にぜひ足

### 1月の 渥美半島の花と 鉢

時期:10月

優美、希望

和洋・冠婚葬祭問わず、幅広 く利用されています。県内1 位の出荷量で、約150万本 出荷されています。





ラナンキュラス

華やかな魅力

年間約86,000鉢出荷されて います。幾重にも重なった花 びらが美しく、鮮やかな色合い で寒い冬を明るく彩ります。