



渥美半島 たはらブランド

2019

124品

生産者の
こだわりと田原愛が
「ギュっ」と
詰まった
個性も色どりも
豊かな
厳選品が勢揃い。



メロン、スイカ、みかん、いちご、トマト、ミニトマト、とうもろこし、いちじく、春菊、ほうれん草、ベビーリーフ、なたね油、しらす干し、釜揚げしらす、あさり、大アサリ、ご当地丼ぶり、牛肉、豚肉、あおさのり、のり、芋焼酎、野菜、ご当地コロッケ、カステラ、日本酒、カクテル、トマトジュース、キャベツ、芋切り干し、ロールケーキ、パウンドケーキ、ハム・ウィンナー、中華まん、アンサンブル、カスミソウ、スイートピー、ガーベラ、ストック、バラ、グロリオサ、アルストロメリア、ディスバ

2019.3.1 現在
第1回~第7回
認定品を掲載

光り輝く太陽と海と大地に 恵まれた“渥美半島”の 厳選品が勢揃い

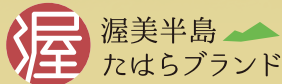


愛知県の南東部にある渥美半島に位置する田原市。
温暖な気候と恵まれた自然環境のなかで育つ農産物は、
全国一の産出額を誇ります。

(※農林水産省「平成28年市町村別農業産出額(推計)」約852.8億円)

また、3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ススメ厳選品を
「渥美半島たはらブランド」として紹介します。



「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生かした
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
推進することを目的としています。

◆個別の商品に関するお問い合わせは、
各事業者に直接お尋ねください。
(価格は全て税抜き表示)

太平洋と三河湾

美しく遥かな
海の恵み



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。
135,000円~
有限会社キーパー
☎0531-45-3456

販売時期
通年



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。

渥美商工会
☎0531-33-0441



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。1本 926円

渥美商工会
☎0531-33-0441



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。18枚入り 1,000円

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。36枚入り 2,000円

株式会社 菓子蔵 関
☎0531-22-0868



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。100g 1,188円

林養魚 株式会社
☎0531-32-0466



三河湾と言えば アオサ粉です。

田原市でしか水揚げされない
アナアオサを加工した商品です。
料理の色味や風味づけ、トッ
ピングへぜひどうぞ。15g 150円

宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032



はじめましてあおさりです。

豊かな渥美半島の海に生まれ、
養殖伝統手法の継承を礎に新
たに生まれた愛知県産初の商
品です。40g 1,200円

宮川産業 株式会社
☎0531-32-0032



伊良湖のり

渥美半島沿いの三河湾で採
れた青海苔を使用しています。
磯の香りと繊維を残す独自の製
法と味付けです。180g 602円

伊良湖クリスタルポルト
☎0531-35-6631



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。
150g 611円/250g 1,019円/1kg
2,778円

有限会社 長栄
☎0531-45-3534



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
で甘みが舌を包みます。270g 1,019円
/270g 箱入り 1,250円

有限会社 長栄
☎0531-45-3534

半島の風薫る

田原のお茶

あじわい 和香茶

渥美半島で栽培したべにふうき茶葉を使用。水色が鮮やかで、渋みが少なくやさしいあじわいの紅茶です。
18g (3g×6個) 500円

河合製茶
☎0531-25-0170

販売時期
通年

和香茶 いちご

渥美半島で栽培された美味しい時期のイチゴをドライにして、和紅茶にブレンドしました。ほんのりとしたイチゴの香りが楽しめます。
15g (3g×5個) 800円

河合製茶
☎0531-25-0170

販売時期
通年

和香茶 オレンジ

渥美半島で栽培されたオレンジをドライフルーツにしています。オレンジと和紅茶は別になっていますので、お好みでオレンジを浮かべてさわやかな香りを楽しめます。
9g (3g×3個) 600円

河合製茶
☎0531-25-0170

販売時期
通年

渥美茶 さえみどり

名の通り、冴えた鮮やかな緑色の水色で、渋みが少なく、まろやかな味わいのあるお茶です。
50g 800円

河合製茶
☎0531-25-0170

販売時期
5月~6月

渥美茶の ティーバッグ

使用している茶葉は、一番摘み茶葉を使用しています。三角メッシュパックで本格的なお茶が手軽に楽しめます。
60g (3g×20個) 500円

河合製茶
☎0531-25-0170

販売時期
通年

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・火入加工した自信作です。
100g 1,620円

磯田園製茶 株式会社
☎0531-22-0368

販売時期
通年

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。
100g 1,080円

磯田園製茶 株式会社
☎0531-22-0368

販売時期
通年



色どり豊かに スイーツ



パロックの ジェラート・ パロックスフト

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(1個 300円)とソフトクリーム(1個300円)です。
スイーツ&ジェラテリア パロック
☎0531-37-0053

販売時期
通年



菜の花杏仁

渥美半島の牛乳と菜の花ハチミツをたっぷりを使用した、とても滑らかで美味しい杏仁豆腐です。

080杏露(ぜろはちぜろしん一)
☎0531-35-1802

販売時期
通年



おぼろ杏仁

二層仕立ての、綺麗なジュレソースが特徴の滑らかな杏仁豆腐です。プレーン・マンゴーの2種類の味があります。

080杏露(ぜろはちぜろしん一)
☎0531-35-1802

販売時期
通年



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。
1袋 240g 278円

鈴木製菓
☎0531-22-0663

販売時期
通年



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。

JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153

販売時期
通年



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。各カステラ1個165円 3個入り 550円

有限会社 ポワール
☎0531-32-1290

販売時期
通年



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。1個130円

有限会社 ポワール
☎0531-32-1290

販売時期
通年



からっ風 田原の芋切

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。
1袋140g 556円

立岩新治
☎090-4446-0423

販売時期
1月~3月



華山最中 報民倉

田原の偉人「渡辺華山」を偲び生まれた最中。好きな量の餡を入れて皮のバリバリ感と一緒に楽しむことができる手詰め最中です。1箱1,204円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
通年



亀若すいととぼてと

渥美半島の高台で太陽と潮風をいっぱいもらった「紅あずま」と亀若芋焼酎を使用したすいととぼてとです。6個入り 1,204円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
通年



メロンぱうんど

田原産のメロンをふんだんに練り込み焼き上げた、メロンゼリー入りパウンドケーキです。
1本 1,112円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
6月~10月



菜の花いちごロール

菜の花をスポンジに練り込み、田原産いちごを入れたフレッシュロールケーキです。
1個 400円/1本 2,000円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
1月~5月



菜の花ぱうんど

菜の花をふんだんに練り込み、香りを丸ごと包み込んで焼き上げたパウンドケーキです。
1本 1,112円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
12月~5月



とろけるメロンロール

田原産マスクメロンを口どけのよい生クリームでロールしたみずみずしいロールケーキです。
1個 400円/1本 2,000円

有限会社 富貴屋
☎0531-22-0248

販売時期
6月~9月

潮風が運ぶ四季と すがすがしい空気に 育てられた素材を 活かして。



大地の恵み

育ちの良さが分かる味



販売時期 通年
いらごころうし
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 渡辺義苗)
☎090-7318-7002



販売時期 通年
うし
田原牛
安全・安心をモットーとし、自農場で生産された子牛を中心に育て、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



販売時期 通年
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



販売時期 通年
みなみ愛とん
田原市で育てられ、種豚・与える飼料が統一された柔らかく、きめ細かな肉質で脂もあっさり臭みもない豚肉です。
JA愛知みなみ 畜産部
☎0531-23-2153



販売時期 通年
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「π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。
株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



販売時期 通年
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。25g 550円
合資会社 雅風
☎0531-26-9088



販売時期 11月~7月
ドライサラダミニトマト
渥美野菜の代表格、採れたてのミニトマトを24時間以内に乾燥。ドライでしか味わえない美味しさを発見できます。20g 400円
合資会社 雅風
☎0531-26-9088



販売時期 11月~7月
ドライサラダブロッコリー
冬の渥美野菜ブロッコリー。先端の花の部分だけを贅沢に使用した逸品です。旨味と食感がクセになります。10g 400円
合資会社 雅風
☎0531-26-9088



販売時期 通年
キャベッコ
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。450円(5個入り)
田原飲食業組合
☎0531-23-0675



販売時期 通年
すくすくトマトのおいしい餃子
農業を使わずに栽培した自家製トマトをたっぷり使用。焼いたり、鍋に入れたりいろいろ使えます。12個 600円
株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



販売時期 通年
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。80g

彩農園
☎090-3554-4553



販売時期 通年
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。80g

彩農園
☎090-3554-4553



販売時期 通年(予定)
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。80g

彩農園
☎090-3554-4553



販売時期 通年
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。80g

彩農園
☎090-3554-4553



販売時期 通年
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搾り方でじっくり作った田原産100%菜種油です。138g 463円/550g 1,297円
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

河合農園
☎0531-38-0547



販売時期 通年
さっちゃんちの pastaソース
愛知の伝統野菜「ファーストトマト」のトマト pastaソース。パスタだけでなくアレンジ料理も楽しめます。300ml 800円

河合農園
☎0531-38-0547

素材の味が活きて

風味絶佳

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。
720ml 1,389円
1.8L 2,565円



販売時期
通年

田原物産センター
☎0531-36-5188

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。
1本720ml 1,700円
1本1.8L 3,600円



販売時期
通年

柴田屋酒店
☎0531-22-0826

めろんハート

マスクメロン果汁を40%も使ったカクテルです。メロンの産地だから出来る贅沢な商品です。
500ml 1,482円



販売時期
通年

株式会社 ミマス
☎0531-22-6551

とまテル

渥美半島産カンパリトマトのストレート果汁を贅沢に使ったフルーツの様なカクテルです。
500ml 1,176円



販売時期
通年

株式会社 ミマス
☎0531-22-6551

トマト あまざけ スムージー

米麹とトマトのスーパースムージーはノンアルコール・無添加・砂糖不使用の天然栄養ドリンク360g 650円



販売時期
通年

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210

とまと ジュース

自然由来の原料で育てた「とまとのこころ」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。180ml 480円/500ml 1,300円



販売時期
通年

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210

とまチュウ

渥美半島産カンパリトマト100%のトマトジュースです。(無塩)1L 1,204円



販売時期
通年

株式会社 ミマス
☎0531-22-6551

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



販売時期
通年

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。

株式会社 そら
☎0531-45-5215



販売時期
通年

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。1パック200g 1,100円

株式会社 そら
☎0531-45-5215



販売時期
通年

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。1パック150g 990円

株式会社 そら
☎0531-45-5215



販売時期
通年

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。4本120g 425円

株式会社 そら
☎0531-45-5215



販売時期
通年



販売時期
通年

田原ポークのハム・ウインナー贈答品

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。3,000円～

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



販売時期
通年

伊良湖黒牛。カレー

道の駅内めっくんもぐ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。1袋(200g) 800円

道の駅 田原めっくんはうす
☎0531-23-2525



販売時期
通年

俺の、黒カレー

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。1袋(200g) 500円

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



販売時期
11月～5月

俺の、黒カレーまん

「俺の、黒カレー」をベースに使った肉まん。皮に竹炭を練りこんで真っ黒な見た目のインパクトのある商品です。5個入り 695円

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



販売時期
11月～5月

たは・La・まん

田原ポークと田原産キャベツ・ブロッコリーを使用し、アンチョビバター風味の田原の豊かな恵みがつまった洋風肉まんです。5個入り 741円

株式会社 G・ファーム
☎0531-22-1129



販売時期
通年

あじわいとまと酢

トマトを発酵させて作った酢に丸ごとトマトを粉砕して入れてあり、しっかりしたトマト感があります。200ml 1,000円 500ml 2,000円

鈴木農園
☎080-3070-4448



ペーニョボンズ

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。220g 700円

販売時期
通年

DIEZcafe
☎0531-45-3311



ペーニョボンズ 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。220g 700円

販売時期
通年

DIEZcafe
☎0531-45-3311



販売時期
通年

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。200g 600円

遊食ダイニング 風雅
☎0531-22-3961



販売時期
通年

魔法の万能ピュレ 田原ミートソース

魔法の万能ピュレをベースに、田原ポークを使用した、田原市ならではのミートソースです。200g 600円

遊食ダイニング 風雅
☎0531-22-3961



販売時期
通年

魔法の万能ピュレ 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。200g 600円

遊食ダイニング 風雅
☎0531-22-3961

日本一の確かな実績は
積み上げられた経験と技術が
野菜づくりに息づいている証。



太陽と大地が育む

味・色豊かに新鮮青果



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



セシル

土耕栽培で水をしばって作ったトマト。食味の良い品種を選び、糖度計によって糖度を計測し、7度以上の物を選定しています。

鈴木農園
☎080-3070-4448



鈴木農園のサンドパル

スライスしても液だれせず、水っぽくなく、さらっとした食感でサンドイッチやサラダに向いています。

鈴木農園
☎080-3070-4448



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。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



ゆめのか

果皮がほどよく硬いため傷みにくく、糖度が高めで酸味もあり、さっぱりとしたイチゴです。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



大葉

販売時期
通年

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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



常春キャベツ

販売時期
11月～6月

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



旬彩野菜バスケット

販売時期
通年

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。1箱2,778円

Patch Farm(パッチファーム)
☎080-8268-2146



安田商店のベビーリーフ

販売時期
通年

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。

株式会社 安田商店
☎0531-22-0772



吉田園の春菊

販売時期
通年

素材を味わうサラダとしてオススメの春菊です。野菜ソムリエサミットにおいて初の受賞。200g入/398円(店頭価格)

吉田園(吉田訓章)
☎090-6767-4818

伝統の製法が生む

匠の味 故郷の味



販売時期
通年

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。
1袋350g 4人前

有限会社みうらや製麺
☎0531-32-0153



販売時期
通年

あつみ御前
創業昭和元年より続くこだわりの練りどりと熟成で丁寧に仕上げた渥美半島の年々昔から愛されている生うどんです。
1袋300g 3人前

有限会社みうらや製麺
☎0531-32-0153



販売時期
通年

渥美たくあん一丁漬
渥美半島産の大根を、冬の季節風で天日乾燥し、ぬか床で漬けた「渥美たくあん」と言われる逸品になりました。昔ながらの製法、味にこだわりつけて作っています。1本 460円

丸信食品 株式会社
☎0531-32-0554



販売時期
通年

昔のままの沢庵(酒かす)
渥美半島の赤土で育てた大根を約半分になるまで半年以上塩漬し、関谷酒造の酒かすでほんのり甘く味付けしました。1袋220g 250円

山幸漬物食品 株式会社
☎0531-32-0209



販売時期
通年

昔のままの沢庵(本干ぬか)
真冬の季節風で約2週間大根を干し、生の1/3ぐらいになったらぬか床にて約1年熟成しました。1袋2個入 250円

山幸漬物食品 株式会社
☎0531-32-0209



販売時期
通年

メロン漬(酒かす)
渥美半島産の温室マスクメロンを1年以上塩漬し、関谷酒造の酒かすで味付けしました。1袋250g(総量330g) 600円

山幸漬物食品 株式会社
☎0531-32-0209



販売時期
通年

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じっくり干し上げ、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。1本 500円

キムラ漬物 株式会社
☎0531-32-1211



販売時期
通年

みぞ漬あつみたくあん
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。150g 300円

キムラ漬物 株式会社
☎0531-32-1211



販売時期
11月下旬～
6月上旬

とまとのころも

田原市の風土を活かした農法で、農業や化学肥料を使わずに栽培しています。

株式会社 マーコ
☎0531-37-1210



販売時期
4月～6月

房採りカンパリトマト真

房を付けたまま出荷することで通常のトマトより長く鮮度を保てるため、みずみずしいトマトを召し上がっていただけます。

くくむ農園
☎0531-27-0005



販売時期
2月～5月

くくむトマト真

土づくりにこだわって、環境に配慮した安心・安全なトマトを作っています。農場長自らが厳選した商品です。

くくむ農園
☎0531-27-0005



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



販売時期
5月～10月

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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



販売時期
10月20日～
7月15日

吉田園のほうれん草

土作りからこだわり絶品の美味しさです。野菜ソムリエサミットにおいて初の受賞。200g入/300円(店頭価格)

吉田園(吉田訓章)
☎090-6767-4818



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



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。(冷蔵) 3,000円～

小林農園
☎0531-22-1944



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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



販売時期
6月25日～
9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。

有限会社 日研農園
☎0531-35-6854



販売時期
7月～8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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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
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。

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050

心躍る色彩美



販売時期
通年

渥美半島の あたたかい 薔薇の贈り物

渥美半島の温暖な気候を活かしたこだわりの土耕栽培による花もちがよく、色鮮やかなばらの花束。30本入り、3,000円(送料込み、ラッピング有り)

平原ばら園
☎0531-22-0431



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

中村洋ラン
☎0531-38-0071



フルレゾンマム

「畑で咲かせる」ことにこだわった「きく切花」です。最後まで土から水や栄養をもらっているため、花に力強さ、豪華さがあります。

販売時期
多彩な品種から、開花期や色のバラつきをすべてセットにして販売致します。詳細はお問い合わせください。

イノチオ農芸 株式会社
☎0531-23-0201



JA愛知みなみ リシアンサス

基本色の紫ほかに最近、桃・藤の白・複色とカラフルになり、花形も重・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 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



JA愛知みなみ カスミンウ

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 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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 開発特販課
☎0531-34-1050



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 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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 開発特販課
☎0531-34-1050



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、積極的に新品种の導入に取り組んでいます。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050



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。

販売時期
通年

JA愛知みなみ 開発特販課
☎0531-34-1050

「渥美半島たはらブランド」認定品を 田原市ふるさと納税の返礼品としてお届けします。

(一部商品除く)

◆「ふるさと納税」とは自治体への寄附金のことです。

都道府県・市区町村に2,000円を超える寄付を行った場合に、確定申告を行うことで一定の上限まで、所得税・住民税から控除が受けられます。

ふるさと納税は、
生まれ故郷
でなくても
寄附をすることが
できます。

田原市では、
10,000円以上
ご寄附いただいた方へ、
厳選された返礼品を
お贈りしています。

ふるさと納税の
使い道を
ご自身で指定する
ことができます。

ボクの寄附金の
使い道は…



ふるさと納税サイトの
田原市のページには、
以下のQRコードから
どうぞ。



さとふる



ふるさとチョイス

ふるさと納税 田原市

で検索!

お礼の品も充実!

渥美半島たはらブランドの認定品を取り揃えてお待ちしております。

田原市ふるさと納税のお問い合わせ 田原市企画部 地域創生課 TEL:0531-27-7978

◆渥美半島たはらブランドのお問い合わせ

田原市産業振興部 商工観光課 TEL:0531-23-3522 (愛知県田原市田原町南番場30番地1)