



ちたふた 知多豚

知多半島の養豚農家が手塩にかけて育てた知多豚。安心・安全のこだわりはもちろん、美味しさの追求にも全力で取り組んでいます。

MAP B-2 ちたみはまつくさん
JAあいち知多美浜畜産センター



ちたぎゅう あいち知多牛

ほど良くやわらかな肉質は、国産牛ならではの甘味を持ち、手頃な価格にして味は上等。まさしく“心に響く上質の味わい”

〒470-2403 愛知県知多郡美浜町大字北方字山井40-1
TEL 0569-82-4029 FAX 0569-82-3144



みはま 美浜のあさり

伊勢湾・三河湾の栄養をたっぷり吸収して、身は殻からはみ出すほどに大きく、しかも柔らい美浜のあさり。春の海の味覚をぜひ、堪能してください。

みはまちょう かんこうきょうかい
美浜町観光協会 MAP B-2
(美浜町役場商工観光課内)

〒470-2406
愛知県知多郡美浜町大字河和字北田面106
TEL 0569-82-1111 FAX 0569-82-5423
http://www.aichi-mihama.com/



たくみ たまご 匠の卵

三代受け継がれた匠の技と蓄積された経験で生まれた卵です。それを直送した新鮮さをご堪能ください。

さんぎょう
アイナン産業 MAP C-3

〒470-2413
愛知県知多郡美浜町大字古布字平井10
TEL 0569-82-0372 FAX 0569-82-2231
http://ainann.pya.jp/



MAP B-2 ちた しゅつかくみあい あいち知多かんきつ出荷組合

〒470-2403
愛知県知多郡美浜町大字北方字阿嶽100-1
TEL 0569-82-0554
FAX 0569-82-4721
http://www.mihamakko.net/



みはまっこ

販売期間 7月～9月

真冬に真夏の温度まで加温し、極限まで水を少なくして栽培されるハウスミカン。紅の濃いオレンジ色で、糖度が非常に高く、濃縮された甘味と酸味が特徴的です。



販売期間 7月～9月



販売期間
11月中旬～12月下旬



販売期間
1月中旬～2月上旬



エリンギ

きのこは鮮度が命です。エリンギ栽培発祥の地、愛知県で栽培した、新鮮で美味しいエリンギを一度お召し上がり下さい。

みはま
美浜きのこらんど MAP A-2

〒470-3231
愛知県知多郡美浜町大字上野間字矢口42-1
TEL 0569-87-5647 FAX 0569-87-5647



ちた 知多きゅうり

化学肥料を50%以上削減するなど環境に配慮し、消費者に安全で安心なきゅうりを提供できる栽培に取り組んでいます。

ちたみはまのう
JAあいち知多美浜営農センター MAP B-2

〒470-2403
愛知県知多郡美浜町大字北方字山井40-1
TEL 0569-82-3933



烏田作りかっぱ麺S^{地方発送可}

美浜の海には三体のかっぱ(野間太郎・ゆり子かーちゃん・はなちゃん)の像が在りかっぱの浜と呼ばれています。その海から採れたミネラルたっぷりの自然塩「美浜の塩」を使って打った「烏田作りかっぱ麺S」は美浜にある「食と健康の館」で全国でも珍しい「枝条架施設」から採れたかん水を釜で煮詰めて、その後、乾燥させて造った自然塩と古くからある麺の造り方の烏田作り(麺の頭が丸く両切りの麺より長く独自の麺)で造った麺です。原料を厳選し、時間をかけじっくりと手間をかけた麺です。一度お召し上がり下さい。

麩屋秀商店 MAP B-3

〒470-2407 愛知県知多郡美浜町大字河和字北屋敷35
TEL 0569-82-0055 FAX 0569-82-5495
http://28hide.com/



特別栽培米コシヒカリ^{地方発送可}

特別栽培米ミルキークイーン^{地方発送可}

農林水産省のプロジェクト「スーパーライス計画」の成果として作り出された「ミルキークイーン」は粘りの強い米を好む日本人に広く受け入れられてきた「コシヒカリ」よりも、さらに強い粘りがあるのが特徴。冷めても硬くならない「コシヒカリを越えた米」です。米は土作りから始まり、米ぬかや石灰などの肥料を入れて土を弱酸性にし、田植え後は一切の肥料や農薬を使用せず、低農薬栽培で安心、安全なお米です。

美浜グリーンサービス MAP B-3

〒470-2404 愛知県知多郡美浜町大字河和字花廻間200
TEL 0569-82-3618 FAX 0569-82-3792



磯味羊羹

伊勢湾等で取れた青海苔を粉末状にし練り羊羹に混ぜ、じっくり炊きあげ、冷まし固めた羊羹です。一口、口に入れると淡い磯の香りが口いっぱいに広がります。羊羹のほどよい甘味と青海苔の香りのハーモニーが、とてもステキです。

木太刀おこし

野間大坊に、お墓があり入浴中に無念の最後を遂げた源義朝の「せめて木太刀の一本でもあらば・・・」という最後の一言にちなんでできたのがこの「木太刀おこし」。焦げいら粉に砂糖を混ぜ、火取小豆あんを包み半状にした半生和菓子。なつかしい味がします。

森田屋総本店 MAP B-1

〒470-3235 愛知県知多郡美浜町大字野間字須賀94
TEL 0569-87-0025 FAX 0569-87-3535



さんま蒲焼^{地方発送可}

日本で最初に作られた元祖さんまの蒲焼きのつくだ煮。一枚一枚、手作業で充分焼きあげてからじっくり煮込んだ本格派。缶詰製品とは一味も二味も違います。それに無添加、防腐剤も使っていませんので安心して食べられます。骨を強くするカルシウム、脳に良いDHAもたっぷりでお子様からお年寄りの方まで、おいしく召し上がり頂けます。

つくだ煮街道 MAP C-3

〒470-2413 愛知県知多郡美浜町大字古布字樹池6-3
TEL 0569-82-5151 FAX 0569-82-6015
http://www.tsukudanikaido.jp/



美浜の塩^{地方発送可}

伊勢湾から汲み上げた海水を流下式枝条架塩田において太陽熱や風力で蒸発させてできたかん水を煮詰め、さらに天日干しして作り上げた円やかな「自然海水塩」です。

美浜の塩にがり^{地方発送可}

海水から「美浜の塩」を取り出し、海水に含まれる天然ミネラルをそのまま搾り出した天然「にがり」です。

食と健康の館 MAP C-1

〒470-3236 愛知県知多郡美浜町大字小野浦字西川1
TEL 0569-83-3600 FAX 0569-83-3611
http://www.shio-yakata.com/



のま 野間のり^{地方発送可}

伊勢湾の豊かな海に育まれた「野間のり」は色、艶、味と三拍子が揃った味付のりとして全国各地から厚い信頼を得ている商品。県下最大の干潟漁場で作られるこの「野間のり」は、豊かな香り、柔らかな甘味があるのが、その特長。一度、口にすれば味付のりのイメージが大きく変わります。

のま 野間漁業協同組合 MAP B-1

〒470-3233 愛知県知多郡美浜町大字奥田字南大西50
TEL 0569-87-0008 FAX 0569-87-2391



りょうり ふぐ料理^{完全予約制}

冬の味覚の代表はやっぱり豊富な水揚げを誇る伊勢湾の「とらふぐ」です。てっさのシコシコ、てっちりのプリプリ、唐揚げのサクサク、鉄皮のコリコリなど食感の違いが楽しめます。締め、雑炊はそれぞれの宿こだわりの味です。10月解禁のふぐ漁、12月頃から「白子」も入ったふぐになり、3月まで楽しむことができます。

のま りょうり 野間旅館組合 MAP B-2

〒470-2403 愛知県知多郡美浜町大字北方字山鼻8-1 (美浜町商工会内)
TEL 0569-82-5150



潮彩

味・彩り豊かな9種類のせんべいが小袋に入っています。
詰め合わせ内容:うめせん、あゆみ(アーモンド入り)、青じそ
いかせん、うす巻、あおさ、ごぼっ子、ゴマハ丁、えびチーズ、
イカスミ入りえびせん

海仙

光栄堂を代表する素焼きえびせんべい「あゆみ」(アーモン
ド入り)と口に入れた瞬間思わず「ごぼうだ!」と叫びたくな
るごぼうせんが入っています。

詰め合わせ内容:ごぼっ子、あゆみ(アーモンド入り)

光栄堂 MAP C-3

〒470-2413 愛知県知多郡美浜町大字古布字屋敷14-1
TEL 0569-82-3859 FAX 0569-82-4278
フリーダイヤル 0120-02-7997



いちじく畑

アラビアを原産地とするいちじくは、江戸時代の寛永年間に
長崎に渡来し、その果実がタンパク質分解酵素のプロセスを
多く含んでいるため、消化を助けたり便秘や毒消しの機能が
あるため薬用として広く利用されてきました。美浜果樹園い
ちじく畑は美浜特産のいちじくのシロップ漬けをカステラ
生地でサンドした、大変フルーティでヘルシーな菓子です。

かっぱ最中

臨海学校がさかんだった昭和30年代、かっぱのように上手
に泳げる子供になって欲しいとの願いを込めて美浜町河和
の海水浴場に建てられた、かっぱの像をかたどった「かっぱ
最中」は厳選された国産小豆のこしあんで作られ、皮の風味
とあんなこの絶妙なハーモニーを楽しめます。

片弥菓子舗 MAP B-2

〒470-2404 愛知県知多郡美浜町大字河和字西谷82-1
TEL 0569-82-1974 FAX 0569-82-1974



えびの近海揚げ

伊勢湾や三河湾等で獲れる新鮮な生エビをたっぷりと練
り込み焼きあげてから、良質の植物性サラダ油でカラッと
フライにしエビチップス風に仕上げられています。カルシウ
ムは牛乳の約3倍あり、またアルファ化してあるので消化
吸収もたいへんよく、子供から、お年寄りまでサクツとした
食感が好評です。ビールのおつまみにも最適。

いかの生焼

イカを、その姿形のまま、しかもイカ=固いのイメージを打
ち破り、独自のノウハウで、とってもソフトに、また、イカの旨
味を逃がすことなく焼きあげてあります。まさにイカ好きの
あなたにはたまらない一品。とっても柔らかいので、小さな
子供も、お年寄りでも安心して食べられます。ビール、お酒の
つまみには、これさえあれば、何もいらないうという人もあ
るとか。

藤商店 MAP C-3

〒470-2414 愛知県知多郡美浜町大字豊丘字郷島62
TEL 0569-82-3685 FAX 0569-82-3685



美浜檸檬マドレーヌ

美浜のレモンを使用してしっとり焼き上げたマドレーヌ

フレベール ラデュ MAP B-3

〒470-2403
愛知県知多郡美浜町大字北方字戸14-1
TEL 0569-82-3568 FAX 0569-82-1828
http://fraisvert-radieux.com/



知多しゃぶ

地元、知多・伊勢湾等で獲れるアカシヤ海老、芝海老を原料
として化学調味料や食品油脂を使用せず、最小限のつなぎ
粉でやわらかく焼き上げてあります。

香味えびせん彩り

地元、伊勢湾・三河湾等で水揚げされた新鮮な魚介類に最
小限のジャガイモ澱粉を加え、食用油脂や化学調味料を使
用せずに焼き上げたこだわりの海老せんべいです。

にがりえびせん

地元、「食と健康の館」でつくられる「にがり」を使用し、天
然ミネラル豊富なえびせんべいとして焼き上げております。

香味庵本店 MAP B-2

〒470-2405 愛知県知多郡美浜町河和台1-13-1
TEL 0569-82-4008 FAX 0569-82-4008
http://www.koumian.com/



ふところ餅

米粉を杵でついたもちを冬の冷たい風にあてて固くした昔
の携帯食品。これをふところ暖めて、やわらかくして一つ
ずつ口に入れたながら野良仕事をしと言い伝えられてい
ます。昔ながらの伝統を守りながら、あっさりとした甘味に
仕上がったこの「ふところもち」。一つ口に入ると昔ばな
しの世界へ入りこんでしまうような、とってもなつかしい、
おもちです。

萬正軒 MAP B-1

〒470-3235
愛知県知多郡美浜町大字野間字上川田70-1
TEL 0569-87-0166 FAX 0569-87-0166



多幸・たこの唐揚げ

小さなたこを丸ごと焼いた後、フライにしてあります。
まじりつけのないそのままの味を楽しみいただけます。

はません

「はません」には生えびをふんだんに使ってうすく焼きあげた
「えびうす焼き」と生たこをふんだんに使った「たこうす焼き」
があり、どちらも歯触りにも良く風味豊かな味わいです。

はまかせ

えびの香ばしさと甘みを生かし、極薄に焼きあげたえびせん
べいです。えびの旨みを十分に味わっていただける逸品です。

えびせんべいの里 MAP A-2

〒470-2403
愛知県知多郡美浜町大字北方字吉田流52-1
TEL 0569-82-0248 FAX 0569-82-0676
フリーダイヤル 0120-26-2248
http://www.ebisato.co.jp/



大砲巻

地元農家の新鮮な卵をたっぷり使って焼きあげたソフトな
うす皮、厳選された小豆であっさり炊きあげられた甘さ控
えめのあん。そのうす皮で、このあんを幾重にも巻いたもの
が「大砲巻」。その姿が大砲のように迫力があると、この名前
がついたとか。小豆、こしあん、抹茶あん、季節の味シリーズ
として春のさくらあん、秋の栗あん、冬のゆずあん、またお祝
い用として紅白あんもあります。

鮎文老舗 MAP B-3

〒470-2402
愛知県知多郡美浜町大字時志字南郷66-1
TEL 0569-82-0802 FAX 0569-82-0869
http://www.tac-net.ne.jp/~amebun/

