

ようこそ田原市へ!

渥美半島「田原市」を知っていますか?

田原市は、愛知県の南東部にある渥美半島にあります。温暖な気候に恵まれ、野菜や花の農業が盛んで「農業産出額は日本一」です。太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海に囲まれた漁場からは、豊富な水産物が獲れます。伊良湖岬などの風光明媚な景勝地や、サーフィンの国際大会が開催される太平洋ロングビーチなど、観光地でもあります。

一方、巨大な自動車工場があって高級自動車が製造されて、世界へ輸出されています。

そんな知る人ぞ知る美しい自然と豊かな食材に恵まれた渥美半島「田原市」へ、どうぞお越しください。



太平洋ロングビーチとサーフィン

渥美半島の太平洋岸は一年を通じてサーフィンに適した波があり、全国有数のサーフィンスポットです。全国から多くのサーファーが訪れ、サーフィン世界大会や国内大会が開催されます。



伝統

がある。

トライアスロン伊良湖大会

毎年9月には、風光明媚な伊良湖岬を会場に全国から鉄人達が集います。



恋路ヶ浜(いじがはま)

伊良湖岬灯台から日出の石門まで約1キロ続く、弓形の白く美しい砂浜。島崎藤村の叙情詩「椰子の実」の舞台となったことでも有名です。



田原祭り

勇壮な手筒花火に始まり、見ごたえ十分の約4000発もの打ち上げ花火が盛大に打ち上げられます。

江戸時代から続く伝統の祭りで、からくり人形を乗せた豪華な山車が有名です。毎年9月中旬の3日間にわたり開催されます。



渥美半島菜の花まつり

春を告げる「菜の花まつり」。半島のあちこちで黄色の菜の花畑が見られ、1月~3月の期間中は様々なイベントが行われます。

伊良湖岬灯台(いらごみさきとうだい)

鳥羽と伊良湖を行き交う伊良湖水道の指標として、大きな役割を果たしてきた伊良湖岬灯台。伊勢湾・三河湾までを一望するその姿は、日本の灯台50選にも選ばれています。



海

がある。

田原市のおいしい食材があります!

愛知県田原フェア

開催期間: 平成31年2月1日(金)から2月28日(木)

お問い合わせ先:

愛知県田原市商工観光課

〒441-3492 愛知県田原市田原町南番場 30-1

TEL 0531-23-3522

開催店	住所	TEL
Pizzeria D'oro 新橋	105-0004 東京都港区新橋5-18-1	03-3432-8222
Pizzeria D'oro 麹町	102-0083 東京都千代田区麹町4-3-10	03-3261-0082
caff'e trattoria D'oro (カフェトラットリア ドオーロ)	150-0012 東京都渋谷区広尾1-3-18	03-3473-0082
da bere vinitalia by D'oro (ダベレヴィニタリア)	151-0053 東京都渋谷区代々木2-15-9 2F	03-3299-0082

そして田原市には

美味しい

がある。

田原市は、魚介から肉、野菜、果物まで
広大な海と大地が最高の食材を育てています。
その中から、イタリア料理に合う素材を厳選し皆様にお届けします。
この食の宝庫「渥美半島」から生み出された最高の「美味しい」を
皆様に味わっていただく食材をご用意しました。

ほうれん草

自社発酵肥料を使った安心、安全な生産方法にこだわったほうれん草は、アクが無く、奥深い上品な甘味があります。



キャベツ

渥美半島はキャベツの一大産地であり、海からの厳しい季節風を受けて育ったキャベツは、甘さがぐっと引き出されます。

春菊

生で食べられる春菊にこだわり、葉が柔らかく、春菊特有の苦味や匂いも少なく、そのまま味わうことができます。



ミニトマト(アイコ)

無農薬・無化学肥料の自然農法に、とことんこだわり続けた、肉厚で酸味が少なく、甘みたっぷりのミニトマトです。



いちご(紅ほっぺ)

日照時間が豊富な渥美半島の風土を最大限に活かして自然農法技術を取り入れた栽培方法で、甘みと酸味のバランスの良い美味しいいちごを育てました。



伊良湖黒牛

A5ランクにこだわった特選黒毛和牛「伊良湖黒牛」肉の締まりがよく、きめが細かく、光沢があり、肉の旨みを感じられる厳選された一品です。



パスタ

国産小麦粉だけを使用し、こだわりの練りと、時間をかけた熟成で麺線の強さを出しました。愛知県産小麦粉の滑らかな舌触りと、北海道産小麦粉の力強さが融合しています。



うなぎ

国の定める基準をクリアした契約養殖場より、年間を通して良質かつ安定的に仕入れをし、更に独自の基準で厳選したものを良質な田原の湧水で泥抜きし、臭みのない鰻に仕上げました。



名古屋コーチン

日本三大地鶏である名古屋コーチン。125日前後という一般ブロイラーの約3倍の手間隙をかけ飼育。豊かな旨味でコクがあり、しっかりとした歯ごたえがあります。



あさり

愛知県の三河湾で獲れるあさは、日本一の漁獲量を誇ります。春が近づくとあさりの身が丸々と成長して美味しくなる今が旬です。



ANTIPASTO

- トマトの心でカプレーゼ
- 名古屋コーチン地鶏レバーのクロスティーニ
- ほうれん草のフリタータ

PIZZA

- プラータチーズと春菊のPIZZA

PASTA

- 田原の畑の恵みを詰め込んだトスカーナ風ごった煮パスタ

SECONDO

- 日本三大地鶏名古屋コーチンフィレ肉のタップナードパン粉焼き