



渥美半島の野菜たっぷり！
美味しい特産品が勢ぞろい！

「ベジフル田原」は、
恵まれた自然環境で育った
田原市自慢の野菜を使った
美味しい特産品です。

国内トップクラスの農業の町
田原市では春夏秋冬、様々な
野菜・果物・花が生産されています。
「そのおいしい野菜・果物を青果とは
違うカタチで、もっと手軽においしく
たくさんの方にお届けしたい。」
そんな想いで田原市内の事業者が
多種多様な商品を考案しています。
「ベジフル田原」は、その中でも特に
野菜への愛情がアイデア・品質へ
活かしていると認められた特産品です。



「ベジフル田原」ブランド認定とは
田原市内で生産された野菜を活用して加工・
製造された商品を「ベジフル田原」として認定
し、情報発信等の支援を行うことにより、商品の
販路拡大と地域産業の活性化を図るとともに、
田原市の知名度とイメージを高めることを目的
としています。

田原市の紹介

田原市は、愛知県の南部に位置し、太平洋、三河湾、
伊勢湾に囲まれた渥美半島のほぼ全域となっています。
気候は、太平洋の黒潮の影響で年間を通して温暖で、
日照時間も全国トップクラスですが、半島特有の地形の
ため風の強いのも特徴です。太陽の恵みと、海からの潮風で
供給されるミネラルをいっぱいを受けて育った田原市の
農産物は多種多様で、農業産出額は日本一を誇ります。



野菜王国 渥美半島
ベジフル田原

「ベジフル田原」ブランド認定のお問合せ先

田原市商工会

TEL.0531-22-6666

〒441-3421 愛知県田原市田原町倉田 10-2

渥美商工会

TEL.0531-33-0441

〒441-3613 愛知県田原市古田町宮ノ前 32-6



Vegetable Tahara
ベジフル田原

野菜への愛情をアイデアと品質に込めて



菜の花いちごロール

Swiss Roll of Colza Flower and Strawberry

田原産の菜の花とイチゴを使ったロールケーキです。菜の花をスポンジに練り込み、口溶けの良いあっさりとした生クリームを使い、イチゴの味を引き立たせるようにロールしてあります。春の渾美半島を五感で感じられるフレッシュロールケーキです。★富貴屋店頭販売のみ

400円/1カット、2,000円/1本/販売時期1月~4月

有限会社 富貴屋

田原市田原町築出57-13
TEL.0531-22-0248
FAX.0531-22-0248

<http://www.tees.ne.jp/~fuukiya/>



田原野菜のディップ(TAHARA DIP)

Dip Sauce of Vegetable from Tahara

田原産野菜の旨味をギュッと詰め込んだ商品です。
●【トマト】トマトと自家製コチュジャンの調和が美味。
●【ブロッコリー】ブロッコリーの優しい甘みとわさびの辛さが絶妙。 ●【コーン】コーンの自然な甘みが優しく響き、上品でクリーミー。 ●【シソ】香り高いシソを贅沢に使用した日本スタイルのジェノバージュ。

2,000円/1セット 80g×4種入/通年販売

彩農園

田原市田原町大沢3-131
TEL.0531-24-1414
FAX.0531-22-6993

<https://taharadip.com>



愛知のふるさと食品コンテスト 最優秀賞(知事賞)受賞
優良ふるさと食品中央コンクール(全国)
(一財)食品産業センター会長賞受賞



「made in 田原」
魔法の万能ピューレ

All-Purpose Magic Puree from "Made in Tahara"

田原産のキャベツ、ブロッコリーをベースに様々な具材をオリーブオイルで煮込んだピューレです。ソースと違って、材料の食感があります。そのまま食べたり、和えたり、加熱したりと色々な料理にアレンジできる便利な商品です。

600円/200g/通年販売

遊食ダイニング 風雅

田原市田原町置町1 セントファーレ2F
TEL.0531-22-3961 FAX.0531-22-3961

<https://madeintahara.theshop.jp/>



全国観光土産品連盟推奨認定品



田原野菜のロールケーキ

Swiss Roll of Vegetable from Tahara

田原産の野菜のブロッコリーとミニトマトを、無添加で美味しいロールケーキに仕上げました。緑の爽やかなブロッコリーのチーズクリームにフルーツを感じさせる赤のドライトマトがアクセントになっています。ケーキだけ野菜も摂れる嬉しいスイーツです。

300円/1カット(カット販売のみ)

販売時期 10月~3月 ※要予約

合資会社 雅風

田原市和地町瀬戸山46-6
TEL.0531-26-9088
FAX.0531-38-0577



田原野菜のドライサラダ

Dried Vegetable Chips from Tahara

季節の新鮮な野菜の旨味を凝縮し、そのまま食べられるノンフライの無添加ドライ野菜にしました。野菜本来の味をお楽しみいただけます。料理のひとつ足しにも手軽にご使用いただけます。※季節により野菜の内容が変わります。

ミックス 550円/25g

通年販売

合資会社 雅風

田原市和地町瀬戸山46-6
TEL.0531-26-9088
FAX.0531-38-0577

<https://www.drysalad.net/>



レッドシフォン

Chiffon cake of Red Tomato

完熟したトマトをふんだんに使い、トマトの旨味が凝縮した無添加のシフォンケーキに仕上げました。生クリームが無くても美味しくお召し上がりいただけます。1ホールで中玉トマト約6個分が食べられます。

2,000円/1ホール 直径17cm

通年販売 ※要予約

山小屋

田原市野田町西海道104-1
TEL.0531-25-0158
FAX.0531-25-1154



トマトとパプリカのシフォンケーキ

Chiffon cake of Tomato Papurika

完熟したトマトだけを厳選して、無添加で焼き上げたふわふわシフォンはパプリカがアクセントになっています。慌ただしい朝にチーズや牛乳・コーヒーと共に野菜を摂る代わりに、おやつにゆっくり食べる時には、生クリームやチョコレートとご一緒にどうぞ。

2,000円/1ホール 直径17cm

販売時期 7月上旬~9月下旬 ※要予約

山小屋

田原市野田町西海道104-1
TEL.0531-25-0158
FAX.0531-25-1154



亀若すいとぽてと

Kamewaka Sweet Potato Cake

渾美半島の潮風と暖かな日差しを浴びて育った甘みたっぷりの紅あずまに、同じ紅あずまから造った亀若焼酎を入れ焼き上げたスイートポテトです。ほんのり甘さを感じる芋焼酎の香りと紅あずま本来の甘さでとてもまろやかで美味しい逸品です。アルコール度はありませんので、お子さんからご年配の方までご家族皆様さんでお召し上がりください。

1,204円/6個入/通年販売

有限会社 富貴屋

田原市田原町築出57-13
TEL.0531-22-0248
FAX.0531-22-0248

<http://www.tees.ne.jp/~fuukiya/>



「made in 田原」
真紅の結晶

Bright Red Tomato Jam from "Made in Tahara"

真っ赤に美しく熟したトマトをそのまま綺麗な真紅のジャムにしました。原材料に田原産のトマトを100%使用し、かつ無添加で安心・安全にお召し上がりいただけます。パンにぬるだけではなく生ハムや、カマンベールチーズと合わせるととても美味しくいただけます。

600円/200g/通年販売

遊食ダイニング 風雅

田原市田原町置町1 セントファーレ2F
TEL.0531-22-3961 FAX.0531-22-3961

<https://madeintahara.theshop.jp/>



全国観光土産品連盟推奨認定品



菜の花ぱうんど

Colza Flower Pound Cake

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。菜の花の独特な優しい香りと味がお楽しみいただけます。お茶や珈琲・牛乳と一緒に是非、皆さんで常春の渾美半島の春の香りをお召し上がりください。

1,112円/1本

販売時期12月~4月

有限会社 富貴屋

田原市田原町築出57-13
TEL.0531-22-0248
FAX.0531-22-0248

<http://www.tees.ne.jp/~fuukiya/>



とまチュ

(渾美半島産カンパリトマトジュース)

Campari Tomato Juice from Atsumi Peninsula

田原産カンパリトマト100%を使用しています。カンパリトマトとは中玉で濃厚な味わいに酸味もあるトマトで、加工することでコクや甘みが増します。無塩ですので、塩分の気になる方も安心して毎日飲んでいただけます。

1,204円/1本12/通年販売

株式会社 ミマス

田原市浦町丸山1-41
TEL.0531-22-6551
FAX.0531-23-2733

<http://www.mimasu-831.jp/>



メロン漬け

(しょうゆ、八丁みそ、酒かす)

Melon Pickled (Soy Sauce, Hatcho Miso, Sake Lees)
渾美半島産の温室マスクメロンを塩漬けし、1年以上乳酸発酵で熟成させ、県内の確かな品質の食品を製造する企業の「しょうゆ」、「八丁みそ」、「酒かす」で味付けしました。現代の技術で安心・安全な伝統食に仕上げたこだわりの商品です。

600円/250g/通年販売

山幸漬物食品(株)

田原市保美町段土60
TEL.0531-32-0209
FAX.0531-32-0227

<http://www.melonzuke.com/>

