



渥美半島の自然が育てた
とびきり甘くて美味しい
キャベツで焼く
アツアツのお好み焼
常春キャベツで
心も身体もポッカポカ♪

気候がとってモいい。「だからずっと常春キャベツ」

三方を三河湾や太平洋に囲まれている渥美半島は黒潮の影響を受け、年間の平均気温15、8℃。年間を通して温暖な気候のため、「常春半島」とも呼ばれています。

寒さの厳しい地域ではキャベツが凍って傷んでしましますが渥美半島では温暖な気候を最大限に活かして10月中旬〜6月までの8カ月間にわたりおいしいキャベツを栽培できるんです♪

「第40回日本農業大賞」と「第50回農林水産祭 内閣総理大臣賞」を受賞

多様化する消費者の市場ニーズに対応する取り組みと長期間安定した供給が可能な事が評価されました！

いきいき愛知

より安全・安心に特化したキャベツを、あいち経済連の認証制度「いきいき愛知」でお届けしています。いきいき愛知は、化学肥料・化学合成農薬の使用量をともに通常の栽培方法の半分以下に抑えて栽培しています。栽培は簡単ではありませんが、会員同士で研究を続け、

安定供給するように努力しています。また、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づいた特別栽培キャベツの供給も始めました。化学肥料・化学合成農薬の使用量はいきいき愛知同様に通常の半分以下ですが、使用する化学肥料や化学合成農薬の種類・量を統一して栽培しています。



ひとつひとつ、丁寧に手作業で箱詰めしています



みなさんへメッセージ

私たちが大切にしているのは…

「笑顔が生まれるキャベツを育てること。料理をする人や食べる人、みんなが笑顔になって欲しい。健康になって欲しい。そんな願いを込めて日々、キャベツを作っています。」

キャベツが主役となる料理は少ないですが、料理の仕方や他のものと一緒になることによって無くてはならない一品だと思っています。今回、「かつちゃん」様からお声をかけて頂き、お客様に愛されている『お好み焼き』の一員になれたことをとても光栄に思っています。

また、産地としては、直接調理されている場面を見る機会が少ないためその点でも感謝しています。今後も、「かつちゃん」のお好み焼きに無くてはならない具材のひとつとして、また、お客様に満足していただけるキャベツの栽培に取り組んでいきますのでよろしくお願ひいたします。

愛知みなみ農業協同組合