

地域ブランド化推進協議会(美浜町)

No.
10

我が社の特徴

美浜町は伊勢湾と三河湾に囲まれ、海の幸・山の幸の宝庫です。
その資源を生かして、地域活性化（まちづくり、人づくり）のために、特産品の開発を行っています。



あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

知多郡美浜町河和北田面106

海音貝（ツメタガイ）水煮

TEL

0569-82-1117

海音貝（ツメタガイ）は、アサリを含む二枚貝を捕食する巻貝なのでアサリ等の栄養がたっぷり。
下処理が大変で手間がかかることから、あまり市場に出回ることはありませんでしたが、努力の甲斐あり、少しずつ認知されつつあります。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



みはまのおとふるさとセット

三河湾で採れた海音貝（ツメタガイ）の惣菜と伊勢湾で採れた生海苔の佃煮のピン詰めセットです。美浜町でしか買うことができないこだわりの逸品です。

URL

<https://www.town.aichi-mihama.lg.jp/>

海音貝カレー

ココナッツやトマト、三河湾で採れた海音貝（ツメタガイ）を使ったタイ風のレトルトカレー。
半田商業高等学校の生徒とコラボして作成した商品です。

地域や学生と連携し、
特産品の開発や販売を
行っています！



みはま
の
おと

mihama no oto
since 1996

海音貝飯

美浜きのこらんの極上エリンギと合わせてリゾート風に仕上げました。
電子レンジ600W 2分で簡単に食べられますし、長期保存が可能のため備蓄にもなります。玄米を使っているので、ヘルシーな新商品です。