



ジャンル：農林水産物 地域：東三河

キャベツ



豊橋で命名されたサワーキャベツ



キャベツ畑

特 色

豊橋産キャベツは、生でも、煮ても、焼いてもおいしい。また、豊橋はサワーキャベツのふるさとです。

本 文

火を通すとより一層甘さとうまみが増す、巻きのしっかりした冬系キャベツ。三河のカラッ風の寒さの中、固くしまっせずしり重い冬系キャベツはザクッと切った時のみずみずしさが魅力です。シャキッとした歯ごたえとほんのり甘いおいしさは、とんかつの付け合せに欠かせません。

生で食べると一層おいしさが際立つ、甘くてやわらかい春系キャベツ。春系キャベツは全国的に「サワーキャベツ」の名称で呼ばれていますが、これは豊橋で命名されたものです。

出 荷 時 期

10月～6月

主 な 産 地

豊橋市

宅 配 の 有 無

無し

主 な 入 手 先 (直売店)

J A 豊橋 産直プラザ二川、J A ファーマーズマーケット吉田方店

<http://www.ja-toyohashi.com/info/a-coop/a-coop.html>

お 問 合 せ

名称：J A 豊橋 営農指導課

住所：〒441-8124 豊橋市野依町字西川5

電話：0532-25-3552

FAX：0532-25-6220

ホームページ：<http://www.ja-toyohashi.com>

