阿波ふうど
AWA FOOD

「阿波ふうど　AWA FOOD」とは
全国に向け「徳島の食」の
魅力や価値を伝えるブランドネームです

徳島の豊かな食「阿波ふうど」の情報はコチラから
阿波ふうど
まるごとサイト
阿波ふうど SNS

春

春にんじん

トンネル栽培で
やわらかくて甘みが強い!
出荷:3月～6月

なのはな

芽吹きの香りほころぶ
独特のほろ苦さ
出荷:11月～4月

きぬさやえんどう

シャキッとした歯触りと
彩りが魅力
出荷:10月～5月

らっきょう

ミネラルたっぷりの
銀砂で栽培
出荷:4月～6月

鳴門鯛

鳴門海峡の潮流にもまれ
身の締まりは抜群!
漁獲:3月～4月

えだまめ

西日本有数の産地で
風味の良い品種を栽培
出荷:5月～9月

スイートコーン

新鮮な採れたては驚く甘さ!
出荷:5月～7月

オクラ

夏の定番ネバネバ野菜
きれいな花を咲かせます
出荷:6月～10月

なす

天敵生物を活用した
環境に配慮した栽培法
露地:6月～10月
ハウス:11月～6月

すだち

徳島を代表する香酸柑橘
もちろん生産量全国1位!
露地:8月～9月
貯蔵:10月～3月、ハウス:3月～8月

夏

ぶどう

昔ながらのデラウェア、
ピオーネ、人気のシャイン
マスカットなど
出荷:5月～9月

なし

シャリっとした歯ごたえと
抜群のみずみずしさ
出荷:7月～10月

養殖あゆ

清らかな水系で育まれた
上品な香りと味わい
漁獲:6月～8月

はも

栄養豊かな海で育った
真っ白な身と上品な甘み
漁獲:6月～8月

あわび類

県南部は餌の海藻が
豊富で大きく育つ
漁獲:2月～9月

ぼうぜ

秋祭りの時期に、ぼうぜ寿司
としてよく食べられる
漁獲:9月～11月

秋

トマト

陽当たりの良い
吉野川流域を中心に
ハウスで栽培
促成:11月～6月

かき

渋柿が多いが、新品種の
甘柿も導入されている
出荷:9月～12月

ほうれんそう

ほどよい寒さが育てる
肉厚で甘みのある葉
露地:10月～5月
雨よけ:6月～9月

さわら

春のさわらが有名だが
脂がのった晩秋もおいしい
漁獲:4月～6月
　　9月～11月

たちうお

脂がのった旬は
加熱するとうま味が引き立つ
漁獲:9月～11月

冬

ゆず

実は全国第２位の大産地!
露地:10～11月
貯蔵:12月～3月
ハウス:4月～9月

ブロッコリー

栄養価が豊富で
茎まで美味しい
全国有数の生産地
出荷:10月～6月

カリフラワー

純白の花蕾は日除けをして
大事に育てられる
出荷:10月～6月

あおりいか

強い甘みとモチモチ食感で
イカの王様と呼ばれる
漁獲:11月～1月

足赤えび

クルマエビより甘く
濃厚な味で、人気上昇中
漁獲:10月～12月

レタス

肉厚な葉は火を通しても
シャキシャキ
露地:4,5,10,11月
トンネル:12月～3月

だいこん

砂地畑で育った
みずみずしい青首大根
露地:10月～3月
トンネル:3月～6月

れんこん

手作業で丁寧に掘り
取られ、色白で美しい
露地:9～6月
ハウス:6月～8月

はっさく

高い糖度とすっきりした
酸味、ほのかな苦みが特徴
収穫:11月～12月
貯蔵:1月～4月

いちご

甘くて新鮮な徳島産は
関西市場で評価が高い
促成:11月～5月
夏秋:6月～12月

きゅうり

温暖で日照量の多い
県南部を中心に栽培
促成:12月～5月
夏秋:6月～10月

一年中

わかめ

激しい潮流にもまれて
育つ「鳴門わかめ」は
全国ブランド
収穫:2月～4月

ちりめん

原料のシラスは
カタクチイワシ、
マイワシの幼魚
漁獲:4月～10月

生しいたけ

菌床栽培先駆けの地で
全国第１位の生産量!
出荷:周年

なると金時

美しい外見と、ホクホク
とした上品な甘さ
収穫:7月～10月
貯蔵:11月～6月

青ねぎ

程よい甘みと辛みで
薬味として人気
出荷:周年

みかん

産地リレーで
一年を通して出荷
ハウス:4月～9月
露地:10月～12月
貯蔵:1月～3月

阿波牛

きめ細かくやわらかい
徳島の高級黒毛和種
出荷:周年

とくしま三ツ星ビーフ

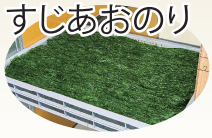
「JGAP家畜・畜産物」
認証牧場生産の牛肉
出荷:周年

阿波とん豚

イノシシのおいしさを
取り入れた、高級ブランド豚
出荷:周年

阿波尾鶏

徳島が誇るブランド地鶏
地鶏出荷羽数全国第１位!
出荷:周年

すじあおのり

吉野川で養殖され、香り、
味ともに最高級品
収穫:11月～1月

くろのり

吉野川の栄養分をたっぷり
含んだ風味豊かなのり
収穫:1月～4月