



JA豊橋の「お肉」「野菜」「果物」が堪能できる  
大満足コース

# JA豊橋 満喫コース

(飲み放題付き)  
黒潮牛2種/豊橋産みかわ牛1種/  
豊橋産みかわポーク2種/豊橋産の野菜・  
うずらを使用した前菜、焼き野菜/豊橋産スイカ等

フェア  
特別価格 **5,500円** (税込)

# JA豊橋フェア

6/15月~6/30火

**フェア特典①**  
期間中来店の方に  
**JA豊橋産の野菜を  
プレゼント!**  
※各日予定数量に達し次第配布終了いたします。

**フェア特典②**  
フェアメニュー  
ご注文の方に限り  
**無料で  
白飯⇒『大葉飯』へ  
変更可能!**  
※大葉飯には豊橋産大葉・卵を  
使用しています。

JA豊橋自慢のブランド牛・豚を  
お値打ち価格でご提供!

## JA豊橋 満喫ランチ

黒潮牛1種/豊橋産みかわ牛1種/豊橋産みかわポーク1種/  
豊橋産の野菜を使用したサラダ/豊橋産スイカ

フェア  
特別価格 **1,100円** (税込)



TEL.0532-57-2955  
豊橋市大橋通1-83 2F  
(ニッポンレンタカー様 2F)  
営業時間  
(月~土曜日) ランチ 11:30~14:30 (LO.14:00)  
ディナー 17:00~22:00 (LO.21:00)  
(日曜日) ランチ 11:30~15:30 (LO.15:00)  
ディナー 17:00~21:00 (LO.20:00)

# 若葉亭

豊橋駅東口店



【協賛部会】黒潮牛研究会、和牛研究会、高品質豚勉強会、キャベツ部会、トマト部会、ミニトマト部会、なんぶ琉球冬瓜同好会、大葉部会、茄子部会、大村園芸部会、玉ねぎ部会、スイートコーン部会、デルフィニウム部会、西瓜連絡協議会



JA豊橋が誇る  
豊かな自然が育んだ  
食の恵み



温暖な気候と肥沃な土壌に恵まれた豊橋市では、年間を通して多彩な野菜が育てられています。  
ここでは、豊橋を代表する野菜の魅力とおいしさの秘密をご紹介します。



黒潮牛

豊橋の温暖な気候風土のなかで育てられた「顔の見える」「安全・安心・美味」な交雑牛です。  
(黒潮研究会)



みかわ牛

愛知県内の認定農場で大切に育てられるA4等級以上の最高品質ブランド和牛。そのまろやかな舌ざわりとジューシーな肉質は、味わうほどに旨みを増します。(和牛研究会)



みかわポーク

愛知県内の認定生産者が、統一した飼料で育てたブランド豚。きめ細やかな肉質と上質な脂が特徴です。  
(高品質豚勉強会)



お米 (吉田美人)

豊かな自然と生産者のこだわりが詰まったお米。ふっくらとした炊きあがり、やさしい甘みが特徴です。



キャベツ

真冬でも栽培できる温暖な気候と水に恵まれ全国有数の大産地。豊橋市で最も栽培面積の多い野菜です。(キャベツ部会)



ナス

ハウスで年間通して栽培。豊橋産の品種「千両なす」、「輝なす」は皮も果肉も柔らかくどんな料理にも相性抜群です。(茄子部会)



トマト

甘みが強く、ゼリー部分が多い大玉トマト。「赤くて」「かたくて」「おいしい」トマトを栽培しています。(トマト部会)



ミニトマト

小さい中に旨みと栄養がギュッと凝縮。カラー系のおまえぎみも糖度にごだわって栽培しています。(ミニトマト部会)



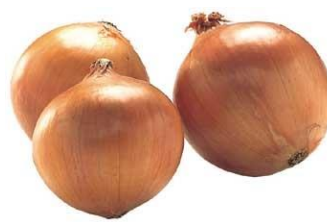
とうもろこし

鮮度が重要なスイートコーンは朝穫り出荷され、出荷後は真空予冷システムで急速冷蔵し新鮮さを保ちます。(スイートコーン部会)



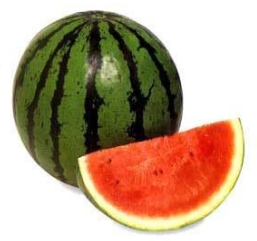
冬瓜

実は夏が旬の野菜で冬まで保存できる事があるのがその名の由来。95%が水分で、夏にピッタリなさっぱりとした味です。(なんぶ琉球冬瓜同好会)



玉ねぎ

「早生品種」から「晩生品種」までを組み合わせて、生食から加工まで幅広い料理に向いたまねぎを栽培しています。(玉ねぎ部会)



スイカ

南部地域を中心に栽培。糖度検査を行った西瓜はどれも甘みとシャリ感のある食味です。(西瓜連絡協議会)



大葉

東三河地域は大葉の全国シェア5割を占め、豊橋が全国一の大産地です。(大葉部会)



ラディッシュ

豊橋が全国一の産地。大村・吉田地方地域を中心に年間を通して栽培。色鮮やかな真紅と歯ごたえの良さが魅力です。(大村園芸部会)



卵 (華音・濃い。)

新鮮でコクのある味わいが特徴。豊橋の生産者が育てたこだわりの卵です。(イラコファーム、富田養鶏場)



うずら

産出額全国1位を誇る豊橋の特産品。栄養価が高く濃厚な味わいが特徴です。(アギーズ)